السلسلة الأندلسية 3

أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية



لأبي الحسن علي
ابن إبراهيم الأندلسي المراكشي



أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية

٦١٣,٢
م ر ا ر
المراكشي،ابو الحسن علي بن ابراهيم الاندلسي ٠٠٠ – ١٠٦٥ هـ.
ارجوزة الفواكه الصيفية والخريفية/أبي الحسن علي بن ابراهيم الاندلسي المراكشي؛
تحقيق ودراسة :عبد الله بنصر العلوي.- ط ١.- أبوظبي : المجمع الثقافي، ١٩٩٩م.
١١٨ص؛ ٢٤سم.
يشتمل على إرجاعات بيبلوجرافية وكشافات
١- الفواكه – شعر.
٢- التغذية.
٣- الاغذية والصحة.
أ- عبد الله بنصر العلوي، محقق.
ب- العنوان.

المجمع الثقافي – ١٩٩٩م
أبوظبي-الإمارات العربية المتحدة-ص.ب ٢٣٨٠-هاتف: ٢١٥٣٠٠
Email:nlibrary@ns1.cultural.org.ae
http:/www.cultural.org.ae





أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية

لأبي الحسن علي
بن إبراهيم الأندلسي المراكشي

تحقيق ودراسة

د. عبد الله بنصر العلوي
أستاذ الأدب المغربي
كلية الآداب - فاس/ المغرب

بِسْمِ ٱللَّهِ ٱلرَّحْمَٰنِ ٱلرَّحِيمِ

المقدمة

إذا كان مجال التراث العلمي العربي قد غمره الماضي بخبرته وتجريته، فإن الحاضر يسعى إلى حفظه وتنظيمه حتى لا يندثر مما يجب «درسهُ والإخلاص في تقييمه لأنه صورة من الماضي وذخر الأجداد وبعض ما خلفوه للأجيال، وهو ما بقي لنا لنحكم [به] ونستنتج منه، ونبني عليه، ومنه نستجلي فكرة واضحة تكشف عن غنى حضارة سلفت، وقدّر أهلها العلم والعلماء وأكرموا وفادتهم، ومما لا شك فيه أن التقييم والبحوث والجدية والإيجابية في هذا التراث لا بد وأن تدرّ علينا ركباً علمياً روحياً كبيراً وتعطينا حصاداً حضارياً وفيراً، فعلينا أن لا نضيع الوقت وألا نهمل الواجب، بل نهبّ لإحياء عريق لحضارة أذهلت عقول المنصفين وحيرت بروعتها أفكار المتقدمين»[1].

ونحمد الله على توجه معهد التراث العلمي العربي بجامعة حلب إلى إسهامه بجدية وفعالية في سبيل إحياء التراث العلمي العربي، مما أتاح له إشعاعاً ليس على صعيد المعرفة فحسب، بل مهدّ للعالم المعاصر سبل الكشف عن حضارة ومدنية قامت على أسس الملاحظة والتجربة وعلى منهج المنطق والاستقرار.

كما نحمد الله على الفرصة التي أتاحها المعهد للباحثين من

(1) مصاعب نقل وحفظ التراث العلمي العربي، سامي خلف حمارنة. مجلة أوراق، ع 3/ 1980 م ص 31.

خلال تنظيمه للندوة العالمية السادسة لتاريخ العلوم عند العرب بالتعاون مع مركز الدراسات والوثائق برأس الخيمة في دولة الإمارات العربية المتحدة. وهي فرصة ثمينة حققت لنا أهدافاً علمية جمة، إذ أن الاهتمام بالتراث يجب أن يشمل سائر المجالات الأدبية والعلمية باعتباره يشكل وحدة في الرؤية، فمعالمها الماضية وتوثباتها إلى المستقبل لم تكن علاقتها إلا في ضوء الطاقات الإبداعية الزاخرة وإمكاناتها الفائقة في الحرص على الحضور والاستمرار.. ومن ثم كانت آدابنا وعلومنا تستشرف الزمان لتخلد المعرفة الإنسانية بكل معطياتها ومكتسابتها.

ونحمد الله ـ ثالثاً ـ على أن أتاح لنا معهد التراث العلمي العربي بجامعة حلب بقبوله لمقترح هذا البحث الذي نروم به الإسهام في الندوة السادسة لتاريخ العلوم عند العرب. وقد مكنتنا هذه الفرصة من الاطلاع على تراث العلوم العربية والإسلامية إذ وجدنا ما كنا نجهله ـ نحن الدارسين للأدب العربي ـ من ذخائر.

ثم نحمد الله على أن قيّد لنا إنجاز موضوع طالما أملنا تحقيقه منذ أزيد من عقدين من الزمن[1]، إذ عثرنا على مخطوط لأرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية لأبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي، التي توسلنا فيها خطاباً أدبياً وعلمياً. فعملنا على تحقيقها ودراستها باعتبارها جزءاً من الآداب والمعارف الإنسانية، وباعتبارها فرصة للاطلاع على علوم التراث العلمي عامة، وعلم التغذية منه خاصة، نظراً لمجالاته المتعددة، فمن النبات الفاكهة، والنبات غذاء ودواء، ومن ثم تداخلت العلوم وتكاملت..

---

(1) كان ذلك زمان تهييئنا لدبلوم الدراسات العليا في موضوع: «أبو سالم العياشي شاعرا» (ت. 1090 هـ) خلال: 19/ 03/ 1979 و06/ 07/ 1984 م.

وقد أنجزنا عملنا هذا وفق التصميم التالي:

- **المقدمة**
- **المدخل**: علم التغذية في التراث المغربي
- **الفصل الأول**: المؤلف والأرجوزة
- **الفصل الثاني**: متن الأرجوزة
- **الفصل الثالث**: دراسة الأرجوزة
- **الخاتمة**

ونأمل من خلال هذا الإنجاز أن نكون قد أسهمنا بما لم ندخر وسعاً في إثرائه وإغنائه في سبيل إحياء تراث علمي عربي في الغرب الإسلامي تتكامل رؤيته ووحدته مع المشرق العربي.

وحمد الله كثير...

«**ربنا لا تواخذنا إن نسينا أو أخطأنا**» صدق الله العظيم

عبد الله بنصر العلوي

فاس في 10 ذي الحجة 1415 هـ الموافق 10 ماي 1995 م

مدخل إلى علم التغذية في التراث المغربي

يراد بعلم التغذية ـ حسب معجم روبير ـ «مسلسلات من التمثل أو من عدم التمثل التي تحدث في جهاز الكائن الحي وتتيح له العيش السليم وتزوده بالطاقات الحية اللازمة»[1].

وقد أدرك العرب قبل ذلك هذا التمثل فأقروا قيمة التغذية وضرورة تبيان مجالاتها. فكان البحث في النبات ـ باعتباره قوام الغذاء والدواء ـ ذا فروع متعددة كعلم التربة، وعلم النبات، وعلم الأمراض والعلاج، وعلم الجراحة والتشريح، وعلم الوقاية وتدبير الصحة. . . مما هو قائم على أسس التخصص ومراعاة التكامل بينها.

ولا شك أن علم التغذية قد احتل مكانة مرموقة في التراث العلمي لدى العرب سواء في المشرق أو المغرب تعكسها هذه الوفرة من الكتب التي تجسد تراثاً حضارياً كبيراً. . . في بعثه وإحيائه فخر بالذات، واستجلاء لمكونات الهوية القومية والعقدية.

وإذا كان البحث في التراث المشرقي والأندلسي قد لقي اهتماماً من لدن الباحثين، فإن التراث المغربي لا يزال يتطلع إلى مزيد من كشف ذخائره ودراسة آثاره وتحقيق نصوصه، إذ انتهت إليه الحضارة الأندلسية التي تداخلت مع الحضارة المشرقية مما طبع خصوصياته بدعائم التمثل والتأليف والتجريب والمدارسة.

ولعل التراث المغربي في علم التغذية قد جسد أكثر المجالات اهتماماً وعناية، فبرزت مؤلفات في الأطعمة والأشربة وصناعة المخللات

---

(1) عن مجلة أكاديمية المملكة المغربية. ع 7/ دجنبر 1990 م/ ص: 155.

والربوب... ومؤلفات في خصائص النبات الغذائية والعلاجية... ومؤلفات علمية في تدبير أمور الصحة وصيانة الأبدان والأذهان.

وكل تلك المصنفات وغيرها تحرص على طرق «تحديد الأغذية وكيفية استعمالها وطرق استهلاكها وتبيين مضارها ومنافعها مما نجده في كثير من المؤلفات الخاصة وغيرها من كتب الأدب والفهارس والتراجم والرحلات والحسبة والشعر خصوصاً كتب الطب التي ربطت بين موضوع التمريض والمعالجة بموضوع الأغذية والأشربة حيث كان التزاوج بينهما واضحاً والتماسك قاراً»[1].

وإذا كانت مصنفات التغذية في التراث المغربي قد تعددت مجالاتها وتداول الناس نسخها، فإن دراسة ذلك من شأنه أن يضيف جملة من الظواهر التي عرفها المجتمع المغربي، مما يستلزم البحث فيه، وسنقوم به في فرصة أخرى بحول الله.

وحسبنا في هذا المدخل أن نشير إلى أهمية دراسة التراث المغربي في علم التغذية، ولفت النظر إلى مصنفاته وما تتطلبه من تكشيف وتمحيص وما تنتظره من دراسة وتحقيق.

ولعل هذا الأمر ما جعلنا نقوم ببعض من ذلك مقتصرين على جانب له أهميته في علم التغذية وهو يتعلق بالفواكه التي يكثر الحديث عنها في مصنفات التغذية والنبات والفلاحة والأمراض، مما يعكس قيمتها الغذائية من جهة، مما يُظهر تعلق الناس بها وإقبالهم على تناولها في سائر فصول السنة.

تعتبر الفاكهة من بين أكثر أنواع الغذاء اهتماماً فهي ـ بالإضافة إلى:

---

(1) فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، لابن رزين التجيبي، تقديم وتحقيق محمد بن شقرون، مطبعة الرسالة، الرباط، 1981 م، ص (ث).

اللحوم والبقول والحبوب والقطاني والخضر والأفاويه والأبازير ـ تحتل مكانة رفيعة من بين مراتب أنواع الغذاء. وقد خصها بالبحث كثير من العلماء نذكر من بينهم السمرقندي وداود الأنطاكي من المشارقة، وابن زهر الأيادي وابن إبراهيم الرندي وابن رشد... وغيرهم من الأندلسيين، وأبا الفضل العجلاني وعلي بن إبراهيم وابن خلف القيسي وعبد الرحمٰن الفاسي وعبد القادر بن شقرون وغيرهم من المغاربة.

إن مباحث هؤلاء العلماء في الفواكه قد نالت قيمة علمية بما أولوه لها من عناية واهتمام، لعل مرجعه إلى الأمور التالية:

1 ـ اهتمام القرآن الكريم بالفواكه عامة باعتبارها مما يلتذ به من طعام أهل الجنة[1].

2 ـ شيوع اللفظ في معاجم اللغة ودلالته في وصف النفس والنساء:

فمن معاني فكه العجب والتنعم والتمتع... والفاكهة من النساء الطيبة النفس الضحوك[2].

3 ـ كثرة منافعها في الغذاء والدواء[3].

4 ـ عناية الفلاحين بزراعتها ونموها وامتزاج نباتاتها.

5 ـ إقبال الناس على تناولها باشتهاء ونهم.

6 ـ اهتمام الصناعة الغذائية بتنوع استعمالها شراباً وربوبا ومعاجين...

---

(1) تفسير الكشاف عن حقائق غوامض التنزيل وعيون الأقاويل، للزمخشري، دار الكتاب العربي، بيروت. ص: 4/ 21.

(2) لسان العرب، لابن منظور، دار صادر، ص: 13/ 523 ـ 525.

(3) يرى السمرقندي أن الفواكه والثمار قليلة الغذاء بالنسبة إلى الحبوب ولحوم الحيوانات وأجزائها، وإنما خلقت للتفكه بها والتداوي لمن يعاف الأدويه ويكرهها، انظر مؤلفه أطعمة المرضى، مخطوط الخزانة العامة بالرباط، 578 د، ص: 166.

ومن ثم نالت الفواكه درجة رفيعة بين أنواع الغذاء.

وإذا كانت الفواكه تجتمع فيها خلال ثلاث: التفكهة والمداواة والتغذية[1] فإن التراث العلمي بالمغرب قد اهتم بما يجب حفظه ومراعاته فيها من تدبير أمور حفظ الصحة. ويمكن الإشارة إلى بعض المصنفات التي عالجت الفواكه ضمن أنواع الغذاء.

- فطرة الصانع في سمة الطبائع لمحمد بن علي بن تومرت (ت 391 هـ/ 1001 م) مخطوط خ. ع. 1486 د، الرباط.

- تقويم الأدوية فيما اشتهر من الأعشاب والعقاقير والأغذية، لإبراهيم بن أبي سعيد المغربي المعروف بالعلائي (كان حياً 546 هـ/ 1151 م) مخطوط خ. ع 1050 د، الرباط.

- تآليف في الأغذية لمحمد بن أبي القاسم العجلاني، مخطوط خ. ع 768 د، الرباط.

- كتاب في خواص النبات لعبد الغني بن أبي سرحان بن مسعود الأزموري، مخطوط خ. ع. 955 د، الرباط.

- شرح كتاب ريحانة الحبوب في العقاقير والعشوب، لأبي محمد قاسم بن إبراهيم الغساني الشهير بالوزير، مخطوط خ. ع. 515 د.

- حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار للمؤلف السابق، حققه وعلق حواشيه ووضع فهارسه محمد العربي الخطابي. دار الغرب الإسلامي 1985 م.

- تحفة الأحباب في ماهية النبات والأعشاب، لمؤلف مجهول، مخطوط خ. ع. 779 د، الرباط.

---

(1) ن. م. ص.

- صنعة الفلاحة لأبي عبد الله محمد بن علي الشطيبي الزروالي (ت 963 هـ)، مخطوط خاص[1].

- مجموع المنافع في علم الطب النافع، لمحمد بن أحمد البعقيلي السوسي (ق 11 هـ/ 17م) مخطوط خ. ع 644 د، الرباط.

- راحة الإنسان طب الأبدان، لمحمد أهنني الدرعي، مخطوط خ. م 3619، الرباط.

- تفسير أسماء الأعشاب والعقاقير الشائعة لعبد الرحمٰن بن محمد الفاسي (ت 1036 هـ/ 1525 م) مخطوط خ. م. 5267، الرباط.

- الدرر الطبية المهداة للحضرة الحسنية لأبي العباس أحمد بن محمد بن حمدون بن الحاج (ت 1316 هـ/ 1988 م) مخطوط خ. م. 11003، الرباط.

وبالإضافة إلى هذه المصنفات نجد جملة من الأراجيز تتعلق بعلوم التغذية، من أبرزها:

- أرجوزة الفواكه لعلي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي، وهي موضوع تحقيقنا ودراستنا.

- أرجوزة عن الفاكهة لمؤلف مجهول، مخطوط رقم 85 ضمن مجموع يوجد في Army Midical Library/ Cleveland[2].

---

(1) راجع عرضا عن هذا المصنف، لسعيد أعراب، مجلة دعوة الحق ع 1، س 13، ص. ص: 121 - 124.

(2) راجع: Catalogue of Incunabrula and Manuscrits in The Army Medical Library py. D. M. Schllian and F. E. Sommer New york 1950 انظر العلوم العقلية في المنظومات العربية، دراسة وثائقية ونصوص، جلال شرقي، مؤسسة الكويت للتقدم العلمي العربي، ط 1، 1990 م، الكويت، ص 705.

ـ أرجوزة في أنواع المأكولات، لمؤلف مجهول، مخطوط خ. ع. 323 ف، الرباط.

ـ أرجوزة في الأغذية، لمؤلف مجهول، مخطوط خ. م 515، الرباط.

ـ أرجوزة في الطب والأغذية وحفظ الصحة، لمؤلف مجهول، خ. م 12069، الرباط.

ـ أرجوزة في حفظ الصحة، لعبد الكريم بن عبد المؤمن، مخطوط خ. م. 515، الرباط.

ـ أرجوزة في الأغذية والأشربة والأدوية (الأرجوزة الشقرونية) لعبد القادر بن شقرون (ت: 1140 هـ/ 1727 م)، تحقيق د. بدر التازي، من منشورات الهيئة المصرية للكتاب 1404 هـ/ 1984 م.

ـ أرجوزة علامة السعادة في حكم الأغذية المعتادة تنسب لعلي بن حسن بن علي بن خلف القيسي المراكشي. مخطوط خ. م. 5597، الرباط.

ومثل هذا الأراجيز وتلك المصنفات قل من كثر مما يتوفر عليه التراث المغربي المحفوظ في المكتبات المغربية العامة منها والخاصة، رمنا منها ما تعلق بعلوم التغذية، ومنها ما عرض إلى النبات ومنه الفاكهة، مما هو جدير بالدراسة والتحقيق.

الفصل الأول

علي بن إبراهيم أرجوزة الفواكه

- أولا: المؤلف آثاره
- ثانياً: مخطوطات أرجوزة الفواكه
- ثالثاً: منهج التحقيق

أولاً: المؤلف وآثاره

لا نكاد نقف في كتب التراجم المغربية على ترجمة وافية لأبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي. فلا نعلم بالتحديد تاريخ ميلاده ولا تاريخ وفاته[1]. وإنما نستشف أنه كان بقيد الحياة خلال أواسط القرن الحادي عشر للهجرة، إذ أن مخدومه الوليد بن زيدان السعدي الذي ألف له أرجوزة الفواكه حكم مراكش خلال تاريخ 1040 ـ 1045 هـ. وقد أشار بعض الباحثين إلى أن وفاته كانت خلال 1065 هـ دون تعيين مصدر إحالته[2]، وقد نطمئن إلى هذا التاريخ أو ما بعده إذا علمنا أن الفراغ من نظمه لأرجوزة الايارج وقع لعشرة بقين من شوال عام 1065 هـ[3]/ 1655 م.

وقد حلّت كتب التاريخ المترجم له بالقائد والطبيب والرئيس:

---

(1) ذكر المراكشي في نهاية ترجمته لصاحب الأرجوزة ظنه (صدر قول بلعل. .) ما يفيد أن شاهد قبر الضريح الجازولي بمراكش مكتوب فيه علي ابن إبراهيم المتوفى عام 996 هـ، ثم وهم أن المترجم له نظم أرجوزة الفواكه للوليد بن زيدان وهذا الأخير صغير في إبان القراءة على أشياخه (الأعلام بمن حل مراكش وأغمات من الأعلام، المطبعة الملكية، الرباط 1983 م، ص: 9/ 223) وكلا القولين بعيد في تصدير أرجوزة الفواكه للمترجم له قوله:

والنصر للخليفة المختار ... من آله الأفاضل الأبرار

من عزّه إلهنا المجيد ... الملك المعظم الوليد

وذلك ما يفيد كتابته للأرجوزة في زمن خلافة الوليد.

(2) الأندلسيون وهجراتهم إلى المغرب خلال القرنين 16 و17 (الأندلسيون) د. محمد رزوق، إفريقيا الشرق الأوسط، الدار البيضاء 1989 م ص 275.

(3) مجلة كلية الآداب بالرباط ع. 7 س1980 م، ص 242.

فكونه قائداً[1] فربما يعني أنه كان يعمل في قيادة جند الأندلس الذي كان يكوِّن إحدى الفرق المهمة في الجيش السعدي[2]، رغم أننا لا نجده ضمن قواد الجيش كما ذكرهم مؤرخو العصر السعدي[3] وكونه طبيباً فقد ذكرت مهارته الطبية كما ثبت تأليفه لعدد من المنظومات الطبية[4]. أما كونه رئيساً فلعله كان مرجعاً لزملائه من الأطباء[5].

كما حلته كتب التراجم بالأندلس المراكشي. فهو أندلسي إشارة إلى أن أسرته أندلسية الأصل، لعلها نزحت من الأندلس زمن سقوط غرناطة أو بعيده شأن كثير من الأسر الأندلسية التي كان لها في العصر السعدي خاصة مكانة مرموقة استمر معها شغفها بالعلم واعتناؤها بشؤون الحضارة. ولعل جد المترجم له أو والده كان أحدهما أو كلاهما يزاول الطب وله ثقافة فيه. مما برّز الحفيد أو الابن طبيباً كما أن كتابته لإحدى منظوماته برسم الوليد بن زيدان تبرز قربه من مخدومه وربما كان طبيبه الخاص أو أحد أطبائه.

أما كونه مراكشياً، فنسبة إلى مراكش سواء أكان ميلاده بها أم داره بها فلكونه كان ممن لهم بمراكش صلة بالبلاط السعدي أو خارجه حيث

---

(1) نزهة الحادي بأخبار ملوك القرن الحادي (النزهة)، محمد اليفرني نشر بعناية السيد هوداس، مكتبة الطالب، الرباط، ص 245/ الاستقصاء لأخبار دول المغرب الأقصى، أحمد بن خالد الناصري، دار الكتاب الدار البيضاء 1956 م، ص 6/ 82.

(2) معلمة المغرب، إشراف محمد حجي، دار المغرب للتأليف والترجمة والنشر، مطابع سلا، ترجم له محمد حجي ص: 3/ 826.

(3) مناهل الصفا في أخبار الملوك الشرفا (المناهل) عبد العزيز الفشتالي، حققه وقدم له ووضع فهارسه عبد الله كنون، منشورات كلية الآداب بالرباط، طبع بتطوان 1964 م، (من خلال فهرس الأعلام) ص 317.

(4) الإعلام ص 9/ 222، 223.

(5) أرجوزة الفواكه نسخة ج.

زاول مهنة الطب، فباشر العلاج والتعليم وألف منظوماته في طرق التغذية النافعة بعض الأمراض[1].

وإذا كنا نكاد نجهل سيرة الطبيب أبي الحسن علي بن إبراهيم فإن لابنيه ذكراً وحضوراً. فأبو إسحاق إبراهيم[2] كان طبيباً أستاذاً وعليه درس الطبيب الشهير عبد القادر بن شقرون صاحب الأرجوزة الشقرونية الذائعة الصيت[3]. وأبو مروان عبد الملك بن إبراهيم كان أيضاً طبيباً[4]. وكلا الأخوين كان من أطباء المولى إسماعيل خلال فترة حكمه (1084 ـ 1139 هـ/ 1672 ـ 1727 م).

وقد ثبت أن بيت هذه الأسرة ـ كما نقل عن ابن شقرون المذكور آنفاً ـ بيت علم وصلاح ومتانة دين ورياسة وجلالة[5].

أما آثار أبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي العلمية فقد كتب منظومات طبية عديدة. ومما ورد ذكره في المصادر:

ـ أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية[6]. وهي النص الذي رمنا تحقيقه ودراسته.

ـ أرجوزة طب العيون[7]. وصف فيها ثلاثة وعشرين من العقاقير

(1) الحركة الفكرية بالمغرب في عهد السعديين (الحركة) د. محمد حجي، منشورات دار المغرب للتأليف في الترجمة والنشر، مطبعة فضالة، 1978 م، ص 1/ 161 الأندلسيون ص 275.

(2) الإعلام ص 1/ 188/ معلمة المغرب ترجم له محمد حجي ص: 3/ 824.

(3) وهي من تحقيق وتعليق د. بدر التازي وتعريب وتقديم د. عبد الهادي التازي.

(4) الإعلام بمن غير (مخطوط الخزانة الحسنية بالرباط)/ المنزع ص 279/ الإعلام ص 9/ 222.

(5) الإعلام ص 1/ 188.

(6) سيأتي التعريف بمخطوطاتها.

(7) مخطوط الخزانة الحسنية بالرباط رقم 515.

الناجعة في مختلف أورام العيون[1].

ـ أرجوزة في الأعشاب وخواصها في شفاء الأمراض[2] رتب فيها الأعشاب بحسب حروف المعجم وهي في نحو عشرة كراريس[3].

ـ منظومة في النكاح[4]. اشتملت على جوانب في التربية الجنسية.

ـ أرجوزة باسم الايارج في ستة عشر بيتاً[5]. وهو في وصف معجون طبي لعلاج أورام العيون[6].

وهذه المنظومات الأراجيز تعكس شخصية مؤلفها العلمية وقد نهجت مجالات التدريس والممارسة والتأليف شأن كثير من العلماء الأطباء، فكانت لصاحبها إسهامات في عصره، إذ وصل بين المعارف الطبية المشرقية والأندلسية، فمكن التآليف المغربية من منظومات على جانب من الأهمية، مما يجعل نشرها وتحقيقها ودراستها بعثا وإحياء لتراث علمي عربي مغربي لا يخلو من جدة في التناول وطرافة في الموضوعات.

وإن في إحياء مثل هذه الشخصية المغربية ـ التي تكاد تجهل إسهامتها في التراث العلمي العربي ـ محاولة لكشف معالمها ومعرفة آثارها.

---

(1) الحركة 1/ 161.

(2) لم نقف عليها انظر: الإعلام ص 9/ 223/ الحركة ص 1/ 161.

(3) الإعلام ص 9/ 223/ الحركة ص 1/ 161.

(4) مخطوط خاص بفاس لم نقف عليه، انظر: الحركة 1/ 161.

(5) مخطوط ضمن مجموع ص 308 يوجد بمكتبة كلية الآداب بالرباط رقم 10/ 122 مكل ونسخة أخرى بنفس المكتبة ضمن مجموع ص 309 ـ 312 رقم 11/ 122 مكل وقع الفراغ من نظمها لعشرة بقين من شوال عام 1065 هـ.

(6) مجلة كلية الآداب بالرباط ع 7، س 1980 م، ص 242.

ثانياً ـ أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية

1 ـ التعريف بمخطوطاتها:

لقد تدوولت أرجوزة الفواكه لأبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي بين كثير من العلماء والنساخ. كما احتلت مكانتها بين مصنفات الأغذية والأطعمة والأدوية في التراث المغربي. وذلك ما يبرر وجودها في كثير من المجاميع. وقد اعتمدت في تحقيق هذه الأرجوزة على جملة من الأصول المخطوطة يمكن الاقتصار على خمسة منها هي:

1 ـ نسخة ضمن مجموع يحمل عنوان «أنواع الصيدلة في الألوان والأطعمة» لأندلسي مجهول. وهو في ملك خاص بمراكش. عنه أخذت نسخة مصورة على الشريط توجد بالخزانة العامة بالرباط رقم 1. 274. وعن هذه النسخة أخذت صورة على الورق توجد بالخزانة الحسنية بالرباط رقم 10938[1]. وقد أورد هذا المجموع الأرجوزة مرتين:

الأولى: تقع في 290 بيتاً، سقط منها البيتان 14، 48، ولوحاتها أربع هي: 57 و58 و59 و60. في كل لوحة صفحتان، وفي كل صفحة 25 سطراً، وفي كل سطر أربعة أشطر. وتبدو عناوينها الفرعية ملونة، وقد كتبت بخط أندلسي دقيق. ورمزنا لهذه النسخة بحرف (أ).

2 ـ الثانية: تقع في 290 بيتاً، سقط منها البيتان 14 و48 أيضاً، ولوحاتها أربع هي 90 و91 و92 و93. وفي كل لوحة صفحتان، وفي كل

(1) فهارس الخزانة الملكية تصنيف محمد العربي الخطابي، المجلد الثاني، الرباط، 1982 م، ص: 207.

صفحة 25 سطراً وفي كل سطر ثلاثة أشطر. وتبدو عناوينها ملونة، وقد كتبت بخط مغربي ورمزنا لهذه النسخة بحرف (ب).

3 ـ نسخة ضمن مجموع يوجد بالخزانة الحسنية بالرباط تحت رقم 6399. وعن هذا المخطوط صورت على الشريط نسخة أخرى، توجد بالخزانة العامة تحت رقم 2946، وهي تضم 108 أبيات وقد سقط منها البيت 48. وتقع في 8 صفحات في كل صفحة 14 سطراً وفي كل سطر شطران. وقد ذكر مفهرس الخزانة الحسنية[1] أن مطلع الأرجوزة وخاتمتها متطابقتان لنسخة أخرى[2]، كما ذكر أن الناسخ اختصر الأرجوزة وحذف معظم فصولها وأبياتها. ويتضح جلياً أن الناسخ لم يختصر الأرجوزة، وما وهمه المفهرس اختصاراً ليس إلا ضياع أوراق من المخطوط بدليل أن كلمة الرقاص تشير إلى أول البيت الموالي في الصفحة التالية. فيقف المخطوط عند البيت 64 لينتقل إلى البيت 247 وقد كتبت بخط أندلسي جميل ورمزنا لهذه النسخة بحرف (جـ).

4 ـ نسخة ضمن مجموع يوجد بمكتبة كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط تحت رقم 4/ 122 مكل. وعدد أبياتها 234. تبدأ من البيت 1 وتنتهي بالبيت 244: وسقط منها أحد عشر بيتاً (18، 49، 61، 101، 129، 130، 136، 138، 139، 217، 240، 241، 242) وتضيف بيتين هما البيت 14. والبيت الذي يلي 136 (انظره في ص 38 هـ 4). وتقع هذه النسخة في 24 صفحة (أي بين ص 259 وص 272 في المجموع). وفي كل صفحة 19 سطراً، وفي كل سطر شطران، وقياسها 215/ 175، وقد كتبت بخط مغربي متوسط ملون به بعض التصحيف.

(1) لم نقف عليها، راجع. م. ص: 206.

(2) هناك مخطوطة أخرى لم نستطع الاطلاع عليها لنجزم هل هي لعلي بن إبراهيم أم لغيره. توجد ضمن مجموع تحت رقم 85 بالمكتبة الطبية العسكرية بولاية كلافلاند بالولايات المتحدة الأمريكية، راجع: العلوم العقلية، ص: 705.

ورمزنا لهذه النسخة بحرف (د). وفي هذه النسخة تصرف كثير في نص الأرجوزة بالنسبة للنسخ الأخرى، ولعل مرجعه إلى تدخل الناسخ، مما يكاد يشكل قراءة أخرى للنص.

5 ـ نسخة ضمن فهرسة العوائد المزرية بالموائد لأبي عبد الله محمد بن سعيد المرغيتي (ت 1089 هـ) وهو كتاب ضمّ ما قيده المؤلف من الفوائد والأشعار المغربية والأندلسية اهتم فيها بأعلام العصر السعدي الثاني خاصة، والكتاب مخطوط بالخزانة العامة بالرباط تحت رقم 285 د. وتقع الأرجوزة في تسع ورقات من أصل 271 ورقة، (أي ما بين وجه 219 وظهر 227) وهي في 292، في كل صفحة 18 سطراً وقياسها 215/ 175. وقد كتبت بخط مغربي، وورد في آخر المخطوط في جذاذة ملصقة: قيد بتاريخ 28 ربيع الأول 1289 هـ. ونرمز لهذه النسخة بحرف (هـ). والملاحظ في هذه النسخة أنها تنفرد بالبيت 220، وتلتقي في أكثر من قراءة مع النسختين السابقتين (ج و د). وفي هذه النسخة قراءات خاصة بها كما في أعجاز بعض الأبيات، وكذا باضطراب في ترتيب بعض الأبيات.

2 ـ ملاحظات عامة

ويجدر بنا أن نشير إلى جملة من الملاحظات استقريناها من دراسة هذه النسخ:

1 ـ الاختلاف بين نسخها، خاصة في بعض الكلمات المترادفة والموزونة، ولعل مرده إلى تدخل ذاكرة النساخ في النص أثناء النسخ، مما سنوضحه في الهوامش المخصصة لذلك.

2 ـ الاختلاف بين نسخها، خاصة في رسم بعض الكلمات والحروف. ولعل مرده إلى تصحيف النساخ، مما سنغفل عن الإشارة إليه.

3 ـ تنفرد النسخة (جـ) بقطعة عن بقلة الأنصار (الكرنب) وهي في أحد عشر بيتا دون باقي النسخ. ولعلها زيادة من الناسخ ألحقها بالأرجوزة. وتنسب في بعض المجاميع إلى مؤلف مجهول(1).

4 ـ نسبة جميع النسخ إلى مؤلف الأرجوزة وهو أبو الحسن علي ابن إبراهيم الأندلسي المراكشي. غير أن (أ، ب) تنقصهما الكنية و(جـ، هـ) تنقصهما النسبة إلى الدار.

5 ـ جميع النسخ خالية من اسم الناسخ وتاريخ النسخ مما يجعل رتبها متساوية. وهي ليست بخط المؤلف نظرا لورود متنها ضمن مؤلفات في الموضوع استشهدت بهدا أو ضمتها إليها.

3 ـ توثيق نسبة الأرجوزة إلى صاحبها

وإذا كانت كل نسخ الأرجوزة تثبت ديباجتها نسبة الأرجوزة إلى مؤلفها أبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي فكذلك كتب التاريخ والتراجم، وممن أشار إلى ذلك بالإضافة إلى مؤلفي النسخ المشار إليها أعلاه:

ـ محمد الصغير اليفراني (ت 1140/ 1728 م) في كتابه (النزهة) حيث قال: «وألف له (الوليد بن زيدان) القائد على الطبيب منظومته الشهيرة في الفواكه الصيفية والخريفية»(2).

ـ أحمد بن خالد الناصري (ت 1315/ 1897 م) في كتابه (الاستقصا)(3).

---

(1) معلمة المغرب ص: 3/ 826.

(2) قائمة المخطوطات العربية كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط، مجلة كلية الآداب، الرباط، ع 7/ س 1980/ ص: 240.

(3) الاستقصا ص 6/ 82.

ـ عبد الرحمٰن بن زيدان (ت 1365 هـ/ 1946 م) في كتابه (المنزع)[1].

ـ العباس بن إبراهيم المراكشي (ت 1378 هـ/ 1959 م) في كتابه الإعلام[2].

كما أشار صاحب هذه المنظومة جملة من الباحثين المعاصرين:

ـ الدكتور محمد حجي في كتابه (الحركة)[3]. وترجمته لصاحبها في معلمة المغرب[4].

ـ الدكتور عبد الهادي التازي في ندوة (الماء والتغذية)[5].

ـ الدكتور محمد رزوق في كتابه (الأندلسيون)[6].

ـ كما أشار إلى بعض مخطوطات هذه المنظومة مفهرس المخطوطات:

ـ الأستاذ محمد العربي الخطابي في فهارس الخزانة الملكية بالرباط[7].

ـ الأستاذة حليمة فرحات في قائمة المخطوطات العربية في مكتبة كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط[8].

ـ الدكتور جلال شرقي في كتابه (العلوم العقلية)[9].

---

(1) المنزع ص 279.

(2) الإعلام 9/ 222.

(3) الحركة ص 1/ 161 وص: 2/ 395 وهامش: 66

(4) معلمة المغرب ص: 3/ 825، 826.

(5) الماء والتغذية ص 2/ 31.

(6) الأندلسيون ص 275.

(7) فهارس ص 2/ 206، 207.

(8) مجلة كلية الآداب بالرباط ع 7 س 1980 ص 240.

(9) العلوم العقلية ص 700.

الصفحة الأولى من أرجوزة الفواكه،

ضمن مجموع «أنواع الصيدلة من ألوان الأطعمة»، لمؤلف مجهول.

مصور خ. م./ رقم 10938 عن ميكر فيلم خ. ع. 1/ 274 (مراكش) لوحة 90. نسخة (1)

الصفحة الأخيرة من أرجوزة الفواكه من نفس المجموع لوحة 93. نسخة (أ)

الصفحة الأولى من أرجوزة الفواكه من نفس المجموع لوحة 57. نسخة (ب)

إذا فيه حلاوة والحلاوة بمثل الخمر من النبات وكما لو صح من غير القبض في المعدة فتسبب له ـــــ للأرض

عن أنزلة يقمع عسير والسعال من كثير الأكلة ينفع للثلاث والمعاجين الفوريات أطيبها الأكل على الريق [illegible]

مقدم من أفضل الأشياء [illegible] الجوف الصاعد بالمرة والشمس [illegible] وإن أردت العقول يطبع أرطب

[illegible] أو الإسراف [illegible] وينفعل الحرمل الكفوية [illegible] وسط الأولاد [illegible] فليدخ عن أوله كثير

ويقطع رملا عسير ويسمل الطبيخ من الانسان يجري للثلاث وإذا اعتاد [illegible] الشرب الكلا أو كبر ينفع للسعال

[illegible] منفع مصرع الرأس عن أوله [illegible] مستثل [illegible] تقليد للحجر وإن كان [illegible] من أولاده

[illegible] يسهل الغداء ويا من مرض القولنج والكلى الحصاة [illegible] وشم ما فصل تدليله فنبهنا الغافل وسار

[illegible] عيناه من بدائع الصبح والمساء لكي يرى عجائب الجبار [illegible] من الأثـــــ ـار

سبحانه عز وجل الله فيسر لنا من راحم يسره ونسأل الله ونستمد به في جميع الأقوال والبيت

حسن أطال التسليم والصلاة على المصطفى وآله الهداة

انتهى بحمد الله تعالى وحسن عونه

وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم

تسليما عدد أنفاسه و[illegible]

الصفحة الأخيرة من أرجوزة الفواكه من نفس المجموع لوحة 60 نسخة (ب)

ثالثاً ـ منهج التحقيق

1 ـ لقد اعتمدنا في تحقيق هذه الأرجوزة على الأصول الخمسة المشار إليها، وكنا واعين بالملاحظات العامة التي قدمناها آنفاً، وعنها حاولنا صنع نص هو أقرب إلى أرجوزة الفواكه كما تصورناها بعد المقابلات، لذا كانت المفاضلة في الاختيار وفق متطلبات المعنى أولاً وسياق الأسلوب ثانياً سبيلاً إلى إنجاز الدلالة العلمية للأرجوزة. وإذا لم تتح لنا فرص الاطلاع على أراجيز الكاتب الأخرى لإدراك النمط العام لأسلوبه؛ فإن هذا الأمر قد لا يحمل ما من شأنه الإخلال بمنهجية التحقيق. ومن ثم جاء هذا الصنيع كما سعينا إليه في نظرنا مقاربة نحو الأصوب أو الأحسن أو الأنسب.

2 ـ تطلب تحقيق المتن منا وضع هامشين:

الأول للمقابلات: وقد رتبناها في أرقام بين قوسين في كل صفحة على حدة

والثاني للشروح والتعليقات وقد رتبناها في أرقام متوالية خلال المتن.

مع مراعاة:

أ ـ إغفال المقابلات لبعض الأخطاء الإملائية التي وقع فيها النّساخ عن سهو..

ب ـ تركيز الشروح على ما قد يبدو مبهماً في اللغة لدى القارىء، أما المصطلحات العلمية والغذائية فقد أوجزنا التعريف بها محيلين إلى بعض مصادرها قصد التوسع، وهي مصادر ـ في غالبها ـ أندلسية ومغربية قصد إبراز أهميتها وقيمتها العلمية.

3 ـ عرّفنا بإيجاز الأعلام ووضحنا الإشارات القرآنية خاصة مما ورد ذكره في الأرجوزة.

4 ـ وضعنا بعض الزيادات بين معقوفتين ليستقيم بحر الأرجوزة.

5 ـ ذيلنا التحقيق بثمانية عشر فهرساً تتعلق بالنبات وأصنافه، وأجزائه، ونموه، والمصطلحات الفلاحية، والإنسان، والأمزجة، والطبائع ومراتبها، والأمراض والأعراض، والأطعمة والأشربة، والطعوم، والهضم، والأعلام، والكون، والأشكال، والأزمنة، ومسرد للمواد المعرف بها في الهوامش، ولائحة المصادر والمراجع بالإضافة إلى فهرس الموضوعات.

الفصل الثاني

متن أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية

لأبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي

تحقيق

د. عبد اللّه بنصر العلوي

متن الأرجوزة

قال الشيخ الأديب المتطبب أبو الحسن سيدي علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي رحمه الله[1].

1	الحمدُ للّه على النعماءِ	والشكرُ في الصَّباح والمساء
2	سبحانه منَّ على البريّه	في كل صَيْفٍ نعمةً[2] طريه
3	كبيرةً تأتي على الألوانِ	من مِنّةِ اللّهِ على الإنسانِ
4	فواكهٌ مختلفاتُ الشكل[3]	[في] لونِها وطعمِها والأكل
5	تبدو لنا من أولِ المصيفِ	إلى تمام آخر الخَريفِ
6	نلتَذُّ في آلائه الجميله	من بعد ما أهدى لنا سبيله
7	لكونِنا من أمة النبيِّ	الهاشميِّ المصطفى[4] الأمِّيِّ
8	من جاء بالسُّنةِ والكتابِ	أفضلُ من مشى على التراب
9	عليه ملءُ الأرض من صلاةِ	ما عَبَقت[5] روائح الجنات

---

(1) أ: قال الشيخ الأديب المتطبب سيدي علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي رحمه الله.
ب: قال الشيخ الأديب سيدي علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي رحمه الله.
ج: قال الشيخ الحكيم الرئيس أبو الحسن سيدي علي بن إبراهيم الأندلسي المتطبب.
د: قال الشيخ الحكيم الماهر الطبيب أبو الحسن..

(2) د: في كل وقت تحيى.

(3) أ: مختلفة الأشكال د: مختلفة في الشكل.

(4) ج: المكي. وفي الهامش الأدمي وفوقها خـ (خطأ).

(5) أ: عابقت.

10 وآلــه وصــحــبــه الأخــيــارِ   عدَدَ قطر السحب(1) والبحار(2)

11 والنصرُ للخليفة المختار(3)   مــن آلــه الأفــاضــل الأبــرار(4)

12 مــن عَـزَّه إلَـهُـنـا الـمـجـيـدُ   الـمـلـك الـمـعـظّـم(5) الـولـيـد[1]

13 أدِمْـه مـنـصـوراً عـلى الأعَـادي   واجْعله رحمةً على العباد(6)

14 مــا دامــت الأيــام والــزمــان   ولا يــكــن ســواءه(7) ســلــطــان(8)

15 وبعدُ فالعادة(9) عندَ الناسِ   الـهـجْـمُ فـي الأكَـل بـلا قـيـاس

16 لا سيـمـا فـي سـائر الـفـوَاكـهِ   نَـضَـجَ أو قَـصَّـرَ(10) عـن إدراكـه

17 حــتــى يَــرى(11) مُــزاجَــه(12)[2]   في كل يوم باكروا(13) بالبـ(14)ـول(15)

في الـسـهـول

---

(1) أ: السحاب.

(2) د: الأمطار.

(3) هـ: المشهور.

(4) د. هـ: الأخيار.

(5) د. المعطي.

(6) د: دمه منصورا على العباد.   يا ربنا في جملة البلاد.

(7) د: سواه.

(8) تنفرد د بهذا البيت.

(9) ج: العداة.

(10) د: قصد.

(11) ب: يروا.

(12) أ ب ج د: مزاجهم: مَجازهم.

(13) أ ب ج: باكر.

(14) أ: ببول.

(15) ج. هـ: في كل باكر يأتي بالبول.

---

[1] ـ هو الوليد بن زيدان بن أحمد المنصور السعدي بويع سلطانا على مراكش ونواحيها، وكان عصره عصر فتن وحروب. مات مقتولاً عام 1045 هـ/ 1636 م. (الإعلام للمراكشي 10/ 189).

[2] ـ المزاج: ما أسست عليه الأجسام من الطبائع والأحوال الصحية أو المرضية. والأمزجة أربعة الصفراوي والدماوي والبلغمي والسوداوي وأضاف بعضهم مزاجاً خامساً هو المعتدل (ذهاب الكسوف) مخطوط خزانة كلية الآداب الرباط رقم 1/ 122 مكل.

18 يشكو بطول الليل في التعذيب في طَلعةِ الفجر على(1) الطبيبِ(2)

19 وشـــدَّةِ الأوجـــاع(4) والأغـــراض من(3) بَعْدِ أنْ يَقَعَ في الأمراضِ

20 فـكـان واجـبـا عـلـى الـعِـبـاد جـمـيـعـهـم(5) مـن حـاضِـر وبـاد

21 أن يـعـتـنـوا(6) بـهـذه الـمـقَـالـه لأنـهـا تـنـجـى(7) مـنَ الـجَـهـالـه

22 بـهـذه الـفـواكـه الـصـيـفـيـه الـخـضـرة الـمـقـبِـلـة(8) الـطـريـه

القول في المشماش[3]

23 أولُ مـا يـبـدو لـنـا الـمـشـمـاشُ عن كل ضُرٍّ حارِصٍ(9)[4] فتَّاشُ

24 ذو صَولةٍ تسطو على الأجْسَاد بـسُــرعــةٍ لــجـهــةِ الــفــســاد

---

(1) أ. ب: علي.

(2) سقط البيت من: د.

(3) د: وبعد.

(4) ب: الوجع.

(5) د: جميعهن.

(6) د: يعنو.

(7) ج: تنجو.

(8) ب: المقيلة.

(9) ب: حريص.

---

[3] ـ المشماش أو المشمش، وهو من جنس الشجر العظام ذوات الورديات، بارد رطب في الثانية، له أنواع كثيرة وألوان عديدة، والمختار منه العظيم الجرم الصغير النوى النضج. ويؤخذ عليه جوارش الانيسون. والمشهور منه بالمغرب ذو اللون الأصفر المشبع بالحمرة، وقد قدره العرب واحتفوا بشجره وزهره وثمره، كما تغنى به الكتاب الشعراء، من ذلك قول ابن المعتز:

ومشمش بان منه أعجب العجب يدعو النفوس إلى اللذات والطرب

كأنه في غصون الدوح حين بدا بنادق خرطت من خالص الذهب

من منافعه أنه مسكن للعطش وأنه نافع من خشونة الحلق والصدر والرئة. (العمدة ص 498/ الحديقة ص 177/ المفتاح ص 195/ الأغذية ص 232).

[4] ـ أصل الحرص القشر وبه سميت الشجة حارصة (اللسان 7/ 11) والحارصة الشجة التي تشق الجلد قليلاً (المختار ص: 130).

25 وجاء من أسمائه البرقوق[5] والناس في تعريفه فروق

26 وطبعُه[6] للبردِ[7] والتَّليين[8] في الرُّتْبَةِ الوُسْطى[9] على اليقين

27 لكنَّه يميلُ للصَّفراء[10] والبرْد فيهِما على السواء

28 مُوَلِّد للبَلْغمِ الزُّجَاجي[11] ....

---

[5] ـ من أسماء المشمش التي ذكرها أبو الخير الاشبيلي ـ وهي متداخلة مع فواكه أخرى ـ الإجاص وعيون البقر والخوخ (العمدة ص 553) والبرقوق (ن. م ص 498).

[6] ـ الطبع أو الطبيعة: طباع مواد ركبت في الأجسام قصد تحديد مزاجها وهي أربع: الحرارة والرطوبة والبرودة واليبوسة.

[7] ـ البرد أو البرودة: وهو أحد الطبائع البسيطة عندما يتفرد بطبيعته، ويتعلق هو أيضاً بأحد الأخلاط في المزاجين البلغمي والسوداوي.

[8] ـ التليين أو اللين: ضد الخشونة والصلابة وهو أحد مظاهر طبع الرطوبة التي تضاف إلى الأمزجة.

[9] ـ المرتبة الوسطى: «الأطعمة كلُها والأشربة والثِّمار والرياحين من الأخلاط الأربعة من الحرّ والبرد واليُبس والرطوبة، فما كان منها موافقا لطبائع الإنسان سُمِّي معتدلاً وما جاوز الاعتدال من ذلك جُزِّىءَ أربعة أجزاء وَحُدَّ أربعة حدود، فما جاوز الاعتدال باليسير نسب إلى الجزء الأول والحد الأول من الحرارة أو البرودة أو الرطوبة أو اليبوسة، وما جاوز ذلك بقليل نسب إلى الجزء الثاني والحدّ الثاني وما قَوِي من ذلك وأربى نسب إلى الجزء الثالث والحد الثالث، وما أفرط في القوة وأضرَّ بطبائع الجَسد حتى يَفسَد ويَمْرض نسب إلى الجزء الرابع والحدّ الرابع» (الطب والأطباء 1/ 107) وقد يتفاوت الأطباء في تمييز مراتب النباتات من حيث جزؤها وحدها.

[10] ـ الصفراء: وهي أحد الطبائع الأربع التي تكون جسم الإنسان وهي تقابل عنصر الحرارة في الصيف خاصة. وتستمد تكوينها من أحد العناصر الأولية للطبيعة وهو النار. «والمزاج الصفراوي هو الذي كثر فيه الحد واليبس وقل فيه البرد والرطوبة. والعلامة التي يعرف بها صاحب هذا المزاج هي خفة النوم وسرعة السير وسرعة الحركة في جميع ما يتحرك فيه وقوة الفطنة والشجاعة فيما يناوله. ويكون نحيف الجسم جاف البدن» (ذهاب الكسوف...).

[11] ـ البلغم: خلط من أخلاط الجسد وهو أحد الطبائع الأربع (اللسان ص 12/ 56). والبلغم هو المزاج «الذي كثر فيه البرد والرطوبة وقل فيه الحر واليبوسة والعلامة التي يعرف بها صاحب هذا المزاج هو كثرة اللحم وكثرة الشحم وكثرة النوم وكثرة الشغل

	....	وكــلُّ فــاسـدِ مــن الــمــزاج[12]
29	أو حُميَات صعبَةٍ(1)(2) طويله	عــفِــنــةٍ(3) رديَّــة ثــقــيــلــه
30	وشـرُّه الـمُـرُّ كـثـيـرُ الـمـاء	إذ مــاؤُه مــولِّــدٌ لــلــداء(4)
31	لا تأكل المشماش بالعشيَّه	فــإنــهُ يُــورِثُ(5) الــبَــلِــيَّــه
32	ولا(6) الذي يَبِيت في الجِنانِ	من بعْدِ قَطـ(7)ـفِه مِنَ الأغْصَانِ
33	لا بـأس بـالإفـطـار بـالـطَّـريِّ	الــمُــجــتَــنَــى بــبَــرده الــنَّــديِّ
34	إصـلاحُـه بِـبِـزْر الأنِـيـسُـون[13]	أو بِزْر نَافِعٍ[14] ....

(1) ج: حمية صعيبته.

(2) د: صفته.

(3) ج: عفية.

(4) بياض في ب.

(5) د: مولود، هـ: يولد.

(6) أ: للذي.

(7) ج، د: قطعه.

وكثرة الكسل وبطء الحركة وقلة الفطنة والفهم في أمور الدين ولا يكون فهمه إلا فيما يتعلق به معاشه ويكون كثير النسيان لا يكاد يثبت على شيء في علم ذلك وميز وتحقق ما هناك» (ذهاب الكسوف. . .) ومن أنواع البلغم: البلغم الزجاجي: صنف من أصناف البلغم سمي بذلك لشبهه بالزجاج. (الأغذية ص: 555) والبلغم الأبيض وهو الاستسقاء اللحمي، (الطب والأطباء 2/ 298).

[12] ـ يعني فساد المزاج في اصطلاح الأطباء: التهيج الذي يكون في بدء الاستسقاء، وهو علة ينتفخ بها البدن كله ويترهل (الاستسقاء اللحمي) أو هو علة ينتفخ بها البطن وحده إن كان عن ماء (الاستسقاء الزقي) وقد يراد بالاستسقاء أيضاً بدء الجذام (الطب والأطباء ص 2/ 534 و570). والمقصود بفساد المزاج عامة المزاج الذي تختل عناصرة وطبائعه.

[13] ـ الأنسيون: هو النبات المعروف بالمغرب بحبة حلاوة. وهو من أنواع البقل من ذوي الخيمات. طبيعته حار ويابس في الثالثة، ومن استعمالات بزره أنه يغلى ويشرب لتسكين المغص وتنشيط الهضم (الحديقة ص: 12).

[14] ـ النافع: وهو من جنس الهدبات واحد أنواع رازبانج المعروف بالبستاني ويسمى هذا النبات نافعاً لأنه مبارك نافع من أدواء كثيرة. طبيعته: يابس في الأولى حار في الثانية، من خواصه أنه دابغ للمعدة مصف للكبد (العمدة ص: 127/ الحديقة ص: 252).

.... مَعَ الكَ(1)مُون[15][16]

35 وربـمـا يـقـمـع لـلـصـفـراء(2) وَحِـدَّة الـدَّم[17] عـلى الـخـلاء[18]

36 مبرّد(3) العطش(4) إن لم يستَحِل[19] لمَرة الصفراء(5) أو خلط(6) شمل

37 قـلِّلْ(7) نـوالَـه(8) فـي الابـتـداء ولا تـقـربـه فـي الانـتـهـاء(9)

38 فإنَّهُ(10) إيَخزن(11) في الأبْدان غَائلةً(12) تؤدِي(13) على الزمان

---

(1) جـ: الكيمون.
(2) أ. ب: الصفراء.
(3) أ: يبرد.
(4) ج: للعطش.
(5) أ. ب. ج: صفراء.
(6) أ. ب. جـ: وخلط.
(7) جـ: قال.
(8) د: قال من اصلاحه.
(9) د: الانتها أبداً.
(10) ب: لأنه.
(11) د: يحدث.
(12) د: مخولا.
(13) أ: تأتي.

---

[15] ـ الكمون من جنس الهدبات ذوات الجمر. وهو أنواع كثيرة وأخصها التابل المعروف (العمدة ص: 429) طبيعته: حار ويابس في الثانية من خواصه أنه نافع من ذوات السموم مزيل لنفخ البطن (الحديقة 141).

[16] ـ تهيب علماء التغذية من أدواء فاكهة المشماش نظراً لعفونته وبرودته. وورد في الأرجوزة الشقرونية لعبد القادر بن شقرون (ت 1140 هـ/ 1727 م) اصلاح آخر لمقاومة أدوائه:

إصلاحه أكل مربى الزنجبيل أو الجلنجين خذه عن نبيل

(الأرجوزة الشقرونية ص 111) ومثل هذا الإصلاح مما يدل على تطور علوم الوقاية من أدواء التغذية.

[17] ـ حدة الدم: يشير المؤلف إلى المزاج الدماوي وهو الذي كثر فيه الحر مع الرطوبة وقل فيه البرد واليبس، والعلامة التي يعرف بها صاحب هذا المزاج هو كثرة اللحم وكثرة الدم وحسن الأخلاق وتطبيب النفس وشدة الفتنة (ذهاب الكسوف).

[18] ـ الخلاء: المتوضأ، المكان الذي لا شيء به، وأخلى عن الطعام خلا عنه (المختار ص: 188 ـ 189) أي تركه، والمقصود فراغ المعدة.

[19] ـ يستحيل من الاستحالة وهي مطلق التغير والتحول سواء في الأمزجة أو في الطبائع أو في الأطعمة.

القول في الباكور[20]

39 وكلّ ما يُقال(1) في الباكور   فإنه تِينٌ على المشهور
40 لكنَّه(2) أبْكَرَه الرحمان   وأولُ المصيفِ له إبّان
41 وإنَّ(3) من أفعالِه التسخينا   والحرَّ - كان طبعُه - واللينا(4)
42 ويُشعِل الحرارة اليسيره   لكل محرور بلا ضروره(5)
43 والنفخ والتمليس[21] من صفاتِهِ   في مغْدة(6) بطبعه وذاته
44 قدِّمْه قبل الأخْذِ في الغَذاءِ   فأنه أولى للاستمـ(7)ـراءِ[22]
45 وكُلْه في أوائِل النهَارِ   بقُرْب عهْدِه من الأشجار

(1) ب. هـ: يوكل. د: من يوكل.

(2) هـ: لأنه.

(3) ب: وله.

(4) أ، ب، ج، د: اللين.

(5) د: في عضو رائس مثيرة.

(6) أ: معد.

(7) أ. ب: للاستمراء: د: الاستبداء.

[20] ـ الباكور والبكور: أول ما يدرك من الفاكهة، والمقصود به بالمغرب بكّير التين (الحديقة ص 412/ الأغذية ص: 71) وأنواعه كثيرة (العمدة ص: 147)، ومنه الأبيض المعروف بالودناكسي الذي تلد شجرته باكوراً ثم تينا. طبيعته يابس في الأول حار في الثالثة والتين عامة نافع في المغص العارض والأوجاع. والتين كله أقل الفواكه مضرة وأكثرها منفعة (الحديقة ص: 296).

[21] ـ التمليس: الليونة في الملمس والمقصود أنه يحدثه انتفاخا في المعدة دون أن يكون ذا طبع غليظ.

[22] ـ الاستمراء: يقال مرىء لي هذا الطعام مراءة أي استمرأته: ومرئت الطعام واستَمرأته أي شبعت واكتفيت (اللسان ص 1/ 155). والاستمراء في كتب الطب يعني سرعة الهضم وخاصة بالنسبة للأغذية الصلبة التي تعسر استحالتها، ومزاج المعدة حار بالطبع (الطب والأطباء 2/ 248).

46 أنهاكَ عن تناولِ البُكُور في آخر النهار والحَرُور[23]
47 والبائتِ المجْنِي منَ الأشجار لَشَرُّ(1) ما يُوكَل في الثمار
48 ولا الذي قَصَّر عن إدراكه وما تعفَّن من الفواكهِ(2)
49 والتفِجُ(3)[24] في غِذائه عَسيرُ ومثلُه ما نضْجُه قصير(4)
50 أصلحْه بالتوابِل[25] الذكية(5) وصَعتر[26] وحاشَة[27] بريّه(6)

القول في التفاح[28]

51 وليس في الحلو(7) من التفاح للجسد المحرور من صَلاح
52 لأنه يميل للصفراء وفِجُّه مولِّدٌ للداء

(1) ج: اسر. د: اشد.
(2) سقط من أ، ب، ج.
(3) د: النفخ.
(4) سقط من د.
(5) د: الهندية.
(6) د: وناشه حريره.
(7) د: بالحلو.

[23] ـ الحرور: حر الشمس وقيل الحرور استيقاد النار ولفحه وهو يكون بالنهار والليل، والسموم لا يكون إلا بالنهار (اللسان ص 4/ 177).

[24] ـ الفج (بالكسر) من الفواكه ما لم ينضج. وهو أيضاً اسم للبطيخ الشامي الذي يسميه الفرس بالهندي، والفج كل شيء من البطيخ والفواكه لم ينضج (المختار ص: 491).

[25] ـ التوابل: ما يوضع في الطعام من إبزار لتطبيب طعمه. ومكانها الهند، وهي من بين دول الشرق الأقصى الأكثر إنتاجاً لنباتاتها.

[26] ـ الصعتر أنواع كثيرة منها صعتر الطعام، طبيعته: حار يابس في الثالثة، ومن خواصه أنه نافع من نفخ المعدة محلل لرياحها ورياح الأمعاء. (العمدة: ص/ 536 الحديقة ص: 191).

[27] ـ حاشا: هو الصعتر البري من أنواع الصعاتر، طبيعته: حار يابس في الثالثة. من منافعه أنه معين على النفث مسهل للدود. (العمدة ص 1/ 537، الحديقة ص 122).

[28] ـ التفاح نوع من الفواكه معروف وأصنافه كثيرة، وهو من أفضل الفواكه نفعاً في التغذية والعلاج. وزعم ابن زهر أن في أكله ضرراً للمريض والصحيح (الأغذية ص 110) طبيعته: الحامض بارد يابس والحلو قريب من الاعتدال وللتفاح منافع كثيرة: فالحلو

53 ورُبــمـا يَـمـيــلُ لـلـفـسـادِ	في كل محرور مِنَ الأجـــ[1]ـاد
54 ودمُـه لـيـس مـنَ الـمـذمـوم	عند الحكيم[2] الماهر العليم
55 يـولِّـد الـسـرُور والافـراحـا[3]	إن صار في كيْـ[4]ـلوسه[29] صلاحَا
56 وشـمُّـه مُـنْـعِـشٌ لـلـقـلـب	ولـلـدمـاغ مُـفْـرِجٌ[5] لـلـكَـرب
57 مزاجُه معتدلُ[30] الطبيعَه[31]	لأنــه فــاكــهــةٌ رفــيــعَــه

---

(1) د: العباد.

(2) د: الحاكم.

(3) أ: كذا.

جـ: يولد الافراح والسرور.

(4) جـ: كيلسه. د: كيموسه.

(5) هـ: فارج.

منه يقوي القلب ويولد دماً فاضلاً، وأفضله النضج الكبير، يقشر ويمص ويرمى ثُفْله. أما الحامض فيقوي المعدة والقلب. والتفاح إذا شم يزكي العقل ويقوي الدماغ (الحديقة ص: 295 الأغذية ص 216) ويستعمل التفاح شرابا (ن. م. ص 130) ومربى (ن. م. ص 138). وقد تغنى به الكتاب والشعراء. من ذلك قول ابن رشيق:

وتـفـاحـة مـن كـف ظـبـي أخـذتـهـا جناها من الغصن الذي مثل قده

[29] ـ الكيلوس والكيموس: إن الغذاء إذا ورد على المعدة استحال فيها إلى جوهر شبيه بالكشك (أي ماء الشعير) ويسمى حينئذ كيلوسا. ثم إن الكيلوس يتجذّب منه الصافي إلى الكبد من المعدة ومن بعض الأمعاء والمجاري إلى أن يصير جزءً من المغتذى ويسمى كيموسا (الطب والأطباء ص 12/ 249) فالكيلوس إذاً هو الطعام إذا انهضم في المعدة وصار مثل كشك الشعير. والكيموس هو الدم المستحيل عن الغذاء (الأغذية ص 575).

[30] ـ معتدل من الاعتدال ويعني في كتب الطب اجتماع الحرارة والبرودة والرطوبة واليبوسة في جسم واحد على قدر واحد دون أن يزيد بعضها عن بعض شيئاً البتة (الطب والأطباء ص: 2/ 292).

[31] ـ الطبيعة ومعناها في كتب الطب القوة المدبرة التي تدبر أبداننا والتي بها يكون هضم الطعام في المعدة وخروج ما يخرج من البدن من الثفل والعرق والبول، والطبيعة هي التي توزع الدم في العروق في البدن كله، وهي أيضاً تنضج الأورام وتشفي من الأسقام، كما تديم الطبيعة حفظ الصحة ودوامها (الطب والأطباء ص 2/ 327/ الأغذية ص: 584).

58 لـكـنـه يـمـيـلُ لـلـتـسـخـيـن   في الدُّرَجِ(1) الأولَى[32] معاً واللينِ
59 وكـل حـامـضٍ مـن الـتـفـاحِ   مـبَـرِّدٌ مُـوَلِّـدُ الـريـاح
60 وقد يُعين المعْدَةَ الضعِيفَه   في هضم كل أكلة كثيفه[33]
61 مـبـردُ الـعـطـش والـحـراره   مـسكِّنُ الـصـفـراء مـن مـراره(2)
62 ويُحدث الأوجاع(3) في الأعصابِ   وعضلاتِ الظهر والأجنابِ
63 إصلاحه بالمَرَق الدسيم   بتابلٍ مُفَوهٍ(4)[34] عميم
64 وأكْلُه يورِثُ النِسيانا   لمُدْمنٍ لأكْلِهِ إدمانا(5)

(6)القول في الإجـ(7)ـاص[35] وهو عيون(8) البقر[36]

65 كـل الإجاصِّ طبعه البروده   ....

(1) هـ: بالدرجة.
(2) سقط من د.
(3) د: استرخاء.
(4) ج: مفوة د: مفرده.
(5) أ: ازمان ج: ادمانُ.
(6) ينتقل المخطوط جـ من هنا إلى: أنواعه ثلاثة في الجنس (من فاكهة البطيخ البيت 246) اعتماداً على كلمة الرقاصْ.
(7) أ، ب: الايجاص.
(8) د: غير.

[32] ـ الدرج الأولى هي المراتب الأولى والثانية في مراتب النبات من حيث الجزء والحد وهي التي تميل إلى الحر ومنه السخونة، والتي تميل إلى الرطوبة ومنها اللين.
[33] ـ الكثيف: الكثير، وهو أيضاً الكثير المتراكم الملتف من كل شيء (اللسان ص: 9/ 269)، ويقصد بالأكلة الدسمة والصلبة التي تتعب المعدة الضعيفة في هضمها.
[34] ـ مفوه: من الأفوه أي ما يعالج به من الطيب، كما أن التوابل ما تعالج به الأطعمة (المختار ص: 515) ويقصد رائحة التوابل القوية.
[35] ـ الإجاص من جنس الشجر ذوات الورديات. وهو ما عرف قديماً لدى عامة فاس والأندلس بالبرقوق. وأنواعه كثيرة من أشهرها البلنسي والشحمى والمكناسي والخبزي واللقيم. كما يتعدد البرقوق بتعدد ألوانه منها الأصفر والأسود والأحمر والأخضر، طبيعته بارد رطب في الثانية. من منافعه أنه مبرد ومرطب قاطع للصفراء. (الحديقة ص: 19).
[36] ـ عيون البقر وتختصر عبقر أو عنبقر، ويطلقها الأندلسيون على نوع من العنب الغليظ

.... ونُـدوة[37] كَـثـيـرة مـحـمـودَه

66 وجـاء فـي أنـواعـه أصـنـافُ لـيـس رَدِيّـا(1) كـلُّـهـا خـلافُ

67 مـا كـان مـنـه جُـرمُـه صـغـيـرُ فـهـضـمُـه مَـيَـسَّـرٌ كـثـيـرُ

68 وحـمـرةُ الـلـون(2) لـه عـلامـه وصفرة(3) القشر على السلامه

69 والأخضرُ اللون(4) مع البياض بـكـثـرة الـبـرد عـلـيـه قـاض

70 لا سيما إن كان ذا حُموضه[38] أو ذا عُفوصة[39] وذا قُبوضه[40]

71 وشرُّه الفِجّ العويضُ الهضم(5) والـحُـلـوُ مـنـه جـيِّـدٌ لـلجسم(6)

72 مـن شأنِـه الاسـهـال لـلـصـفـراء وهْـوَ لَـهـا مـن أفـضـل الـدواء

73 يُـغْـذِي كثيرا ويُـرخِّـي الـمـعدَه ويُـخـتـشـى فـي كـبـدٍ(7) مـن سـده

74 مُـبَـرِّدُ الـعـطـشِ فـي الـتـهـابِ حــرارة الــكــبــد والأجْــنــاب

75 وأكـلُـه قـبـل الـغَـداء يُـحـمَـد(8) ....

---

(1) ب. ج. هـ: ببرد د: في بزد.

(2) د: الأولى.

(3) د: عمده.

(4) د: الأولى.

(5) د: شجرةُ الفِج البطيء الهضم.

(6) ذو الحر منه جيد الهضم.

(7) هـ: كبده.

(8) د: جيد.

الأسود المستدير. ويسمى بذلك لأن ثمره يشبه أحداق البقر قدرا وصفة، ومن عيون البقر أيضاً المشمش والخوخ (العمدة ص: 553) وكذا البرقوق (ن. م. ص: 552).

[37] ـ الندوة بالضم البلل.

[38] ـ الحموضة: ماحذا اللسان كطعم الخل واللبن الحارز (اللسان ص 7/ 139) وفي الطعوم تدل على برودة خالطتها رطوبة ما، وليست تخلو أن تكون برودة خالطتها حرارة يسيرة (الأغذية ص 400).

[39] ـ العفوصة: تعني مرارة الطعام وتقبضه فيعسر ابتلاعه (اللسان 7/ 55) وتدل في الطعوم على مزاج الشيء على اليبس الشديد والبرد أكثر من القبوضة (الأغذية ص 400).

[40] ـ القبوضة من القبض خلاف البسط والقبض الانقباض (اللسان ص 7/ 213) والقبوضة من الطعوم الدالة على المزاج البارد ودرجتها أقل من العفوصة (الأغذية ص: 400) والتقبض يعني الاشمئزاز ولعله المقصود.

....   وبعده مُلَزَّزٌ(1)[41] ومُفْسِدُ

76 إصلاحُه لبارِدِ المزاج   بتابلٍ في مَرَقِ الدجاج

77 ومن يكن مزاجُه مَحرورا   فلْيَكُ عن اصلاحه مَقْصورا

القول في القراسيا[42] (وهو حب الملوك)

78 قَراسيا حبُّ الملوك تعرفُ   أكثرها في أرض بَرْد تُقْطفُ

79 وهي [على] ثلاثة أنواع   جميعُها مسهلٌ للطباع(2)

80 ومنه أبيضُ ومنه أسودُ   ومنه أحمر عجيب يحمد

81 كل الذي في(3) طَعْمه(4) الحَلاوه   يميل للحر مع النداوه

82 ومنه حامضٌ لذيذُ الطعم   مبرّدٌ مرطبٌ للجسم

83 جميعُه يَقمَع للصفراء   وشرطُه الأكل على الخلاء

84 والصبرُ بعدَه عن الغذاء   سويعَةً كذاك تركُ الماء

85 اصلاحُه الجَوارش[43] الذكيّة   ....

---

(1) ب: ملذذ.

(2) د:

أصنافها ثلاثة مشيعه   جميعها مسهل للطبيعه

(3) هـ: فمنه ما.   (4) د: ومنه ما مدامه.

---

[41] ـ ملزز: أي شديد التداخل والالتفاف، ومنضم بعضه إلى بعض، شديد الأسر (اللسان ص 5/ 405) ويعني في الطعوم الذي يكون جوهره كله صلبا متكاثفا (الأغذية ص: 581) وضده التخلخل (الطب والأطباء ص: 2/ 300).

[42] ـ القراسيا (وهي حب الملوك لدى العامة بالمغرب) من جنس الشجر العظام ذوات الورديات وألوانه مختلفة منه الأحمر والأسود والأبيض المائل إلى الحمرة. طبيعته: بارد رطب في الأولى يلين الطباع ويحسن اللون وحامضة ينفع المعدة ومرض السعال. (الأغذية ص 119 و184 و224/ العمدة ص 661/ الحديقة ص 232).

[43] ـ الجوارش: ج جريش ما طحن ولم ينعم دقه فبقى أحرش. واللفظ متداول في كتب الطب والأغذية يهيىء من كثيرمن النباتات.. والجوارشات هي الأدوية الهاضمة ويقال لها الهاضوم. (الأغذية ص: 591).

.... من فُلفل[44] وقَرفة[45] سِنيّه

القول في الكمثرى[46] (وهو الإجاص)

86 الكُمثرَى مزاجُه(1) البروده ... تتبعها اليُبوسة الشديده
87 احسِبْه في(2) الفاكهة الرفيعه ... وإن يكن يُمسك(3) للطبيعَه
88 غذاؤه ودمه محمود ... قريبُ خير شره(4) بعيد
89 إن شئتَ عده من السَّفَرْجَل[47] ... لكنه أصلح للمعْتدِل
90 وفجّه بطيء الانهضام ... وخيرُه الأكل على الطعام
91 أنهاك أن تَقْربه(5) صباحاً ... فإنه يولّد الرياحا
92 ولا لمن تعتاده الأوجاع(6) ... ليس له في أكله انتقاع

---

(1) أ: مزاجها. (2) د: أحسه في.
(3) أ: إن تكن تمسك. (4) أ: خبره وشره.
(5) هـ: أيا كان تغدو به، د: إياك أن تعدو به.
(6) أ: وكل من تعتره الأوجاع ب هـ: أوجاع.

---

[44] ـ الفلفل يقع على نباتات كثيرة من بينها النبات المعروف بالمغرب بالفلفلة منها الخضراء والحمراء. يسحق من النوع الأخير التابل المعروف. والفلفل من الفصيلة الباذنجانية طبيعته حار يابس في الرابعة. من خواصه أنه نافع للمغص صالح للمعدة إن قلل من تناوله (العمدة ص: 632/ الحديقة ص 225).

[45] ـ القرفة: قشور عروق شجرة جوز الطيب، وهي من فصيلة الجوزيات. تسحق القشور فتكون من الافاويه الرفيعة، طبيعتها يابسة في الثانية حارة في الثالثة. من منافعها أنها تطيب النكهة والأطعمة وتشهي الطعام. (العمدة ص 2/ 670/ الحديقة ص 250).

[46] ـ الكمثرى: من جنس الشجر العظام ذوات الورديات. وهو أنواع كثيرة. منها الفاكهة المعروفة بالمغرب الانجاص البري خاصة، طبيعته: بارد في الأولى يابس في الثانية. من خواصه أنه قاطع للعطش دابغ للمعدة مقوٍ لها كثير الغذاء رغم أنه بطيء الانهضام مولد للرياح. (الأغذية ص: 176 و194/ العمدة ص: 428/ معلمة المغرب ص: 1/ 139).

[47] ـ يشير المؤلف في علاقة الكمثرى والإجاص بالسفرجل إلى الأشجار التي تركب بعضها في بعض. والسفرجل يتركب من الكمثرى ومن الإجاص لأنه يقبل كل ما

93 تَخاف من قُولنْجه[48](1) البطونُ
 وفِجُه أضرُّ ما يكون

94 يوكَلُ في الليـ(2)ـل وفي العشيه
 وبعدما يُقضى مِنَ الأغذِيه

القول في الخوخ[49]

95 الخوخُ في غذائه مَذموم
 وطالما ضرَرُه يدوم

96 يَميلُ للْبَلْغم والصفراء
 كلاهما عفونةُ الدماء(3)

97 وطبعُه البردُ مع الرطوبه
 في الدرج الأولى له محسوبه

98 أنواعُه ثلاثةُ تَفْتَرِق
 وهي بَنُوج زَهرِيٌ مِفلق(4)[50]

99 احذرْ من أكله على الغذاء
 وفي امتلاءِ البطْن والمسَاء(5)

100 وشمُّه إذاً(6) يقوي المعده
 وللمريض قلبَه وكبِدَه

(1) أ: سطوته.

(2) أ: يكلل ب: بالليل وبالعشية.

(3) ب: وعفن الزماء.

(4) د: منها بخوخ زهرى مرفق.

(5) أ: الحساء.

(6) د: أيضاً.

يركب فيه من الشجر لكثرة مادته. (المقنع ص 11).

[48] ـ القولنج: مرض صعب يصيب القولون بانسداد فيعسر معه إخراج الثفل والريح. (الطب والأطباء ص 2/ 337/ الأغذية ص 573).

[49] ـ الخوخ: من جنس الشجر الخشبي ذوات الورديات. وهو أنواع كثيرة، طبيعته بارد رطب في الثانية. من منافعه أنه جيد للمعدة وفيه تشهية للطعام وعصارته نافعة للديدان ويبدو أن المؤلف احتاط في شأن منافعه. (العمدة ص 279/ المفتاح ص 195/ الحديقة ص 309).

[50] ـ أنواع الخوخ كثيرة ذكر منها المؤلف ثلاثة:

ـ بنوج:

ـ زهري: كما يسميه أهل مصر وهو المعروف بالأقرع.

ـ المفلق: وهو الأزغب أو الشعري.

(ن. م. س. انظر أنواعاً أخرى في تكملة المعاجم العربية ص 1/ 410).

101 وكـلُّـه يُـهْـجَـرُ بـل يُـطـلّـق   فـإن يـكـنْ لأبـدً فـالـمِـقْـلـق[1]
102 أصلحه[2] للمحرور في المزاج[3]   بـكـل حـامـضٍ وبـالـسـكـبـاج[51][4]

القول في العنب[52]

103 أفضلُ ما يُوكل[5] منه العنب   والـدمُ[6] مـن غـذائـه مُـنْـتَـخَـب
104 يـكــونُ فــي أولــه دواء   وكـل مـا أحـلـى يَـكُـنْ غـذاء[7]
105 هو الذي فضَّله الرحمان[53]   عـن كـل مـا تـثـمـره الأغـصـان
106 وهو ـ الذي[8] فَصَّلْتُه ـ أصنافُ   كـثـيـرةٌ وكـلُّـهـا تُـضـاف[9]

---

(1) سقط البيت في د.
(2) د: اصلاحه.
(3) أ. ب. ج. د: من مزاج.
(4) ب: سكباج. د: سيكياج هـ: وكل حامض وسكباج.
(5) د: يدر.
(6) ب: فالدم.
(7) أ: به غذا.
(8) د. هـ: وهو إذا.
(9) أ، ب: أصناف.

---

[51] ـ السكباج: لون من الطعام يسمى في المغرب بالمخلل. (الطب والأطباء ص: 2/ 362) ومنه مخلل الدجاج (فضالة الخوان ص: 102).

[52] ـ العنب: من جنس شجر الكرميات وهو أنواع كثيرة. المطلق منها على عدة أصناف. وهو من أكثر الفواكه غذاء وأقلها رداءة وأسرعها هضماً وطبيعته حار رطب في الأولى. من خواصه أنه نافع من السعال وملين للبطن ومسخن للبدن. (العمدة ص 575/ الأغذية ص 173 و191 و224 الحديقة ص 405).

[53] ـ ورد العنب في عدة آيات من القرآن الكريم من بينها: (المعجم المفهرس ص: 489).

ـ ﴿ينبت لكم به الزرع والزيتون والنخيل والأعناب﴾ [النحل: 11]

ـ ﴿فأنبتنا فيها حبا وعنبا وقضبا﴾ [عبس: 28].

107 لِلْحَرِّ والرطوبة اليسيره ... لَزِجَةٍ(1) ليس لها ضروره

108 هذا الذي قد بَلَغ(2) النِّهايه ... إلى انتهاء نضجه والغايه

109 ومنه حَصرم[54] ومنه المُزُّ[55] ... كلاهما في الطبع(3) فيه مَيْز(4)

110 طبيعةُ الحَصرم للبروده ... واليُبس في أجزائه شَدِيده

111 أفْضَلُ ما يُشْرَبُ من دواء ... للمَرَّة الصفرا على الاخلاء

112 وشربُه أيضاً يقوّي المعدا ... ويُبْرِدُ العطش ثم الكبدا

113 وينفع(5) الاسهالَ من مَرار ... والقيءَ والحمىٰ التِّي كالنار

114 والمُزُّ بين ذا وذا(6) معتدِل ... على الدواء والغذا مُشتمِل(7)

115 والعنبُ الحلْو له(8) تركيب ... أربعة يَفْصِلها الطبيبُ

116 من أجْلها يذم(9) أو قد يُحمَدُ ... ومنه أبيض ومنه أسود

117 اللحم والعَجْم[56] مع الرطوبه ... والقَشْر في تركيبِها أعْجُوبَه

118 والقَشر طبعه غليظٌ فِجُّ ... ومثله العَجْم وقد يُحْتَجُّ

119 بِكَونه مخلل[57](10) الغذاء ... مَا لَمْ يَصِرْ بالسحق(11) كالهباء

120 ولَحْمُه وماؤه عَجِيبٌ ... كلاهما كَيلُوسهُ(12) قَرِيبُ

---

(1) د: لزوجة.

(2) أ: بالغ.

(3) أ، ج، للطبع.

(4) ب: حيز.

(5) ب، هـ، ج: يقمع د: يقطع.

(6) أ، ب: ذاك.

(7) أ: يشتمل، د: مستهل.

(8) أ: فيه.

(9) د: يدوم وقد.

(10) أ، ب: مخلخل.

(11) د: بالحسن.

(12) أ: محبوبه.

---

[54] ـ الحصرم: حب العنب إذا صلب وهو حامض. (اللسان ص 12/ 137).

[55] ـ المزّ: طعم بين الحلاوة والحموضة (اللسان ص 5/ 409).

[56] ـ العجَم: النوى، حبة العنب حين تنبت. والعجْم عامية. (اللسان ص 12/ 391).

[57] ـ المخلل من الفاكهة ما يستحيل به إلى خل كالعنب والليم والنعنع. والمخلل من الأطعمة ما يدخل في تركيبها الخل (فضالة الخوان ص: 175).

121 مـن مـيـلـه لـجـيّـد الـغـذاء ودمُـه مــن أفــضــل الــدمــ[1]ـاء

122 وقَـشـره مُـوَلِّـد لـلـريـح في الهَضم لا يضُرُ[2] بالصَّحيح

123 وَرُبـمـا يُـسـهِّـل أو يُـلـيِّـن مُـخَـضِّـب مُـنـعِّـم مـسـمِّـن

124 يـمـيـلُ في غـذائه لـلـبـلـغَـم وبـعْـد مـيْـلـه يـصـيـر لـلـدَّم

125 وخـيْـره[3] مـا قَـشـره رقـيـقٌ وعــجْــمــه مــحــدَّد دقــيــق

126 وطعمه حلو قليل العـ[4]ـجْم الأبيض الصافي الكبيرُ الجسـ[5]ـمْ

127 وأكـلُـه مـصـاً مـن الـقُـشـور أو مـن طـريٍّ مـائـه الـمـعـصـور

128 فـإنـه صِـرفٌ مـن الأثْـفـالِ[58] وخـيـر مـا لـه مـن الأعـمـال[6]

129 ويـوكـلُ الـعـنَـبُ فـي الـغـذاء وغـرَّة الـصـبـاح والـمـسـاء[7]

130 وقبل ما يشرع في الغذاء[8] وبـعـده بـشـرط تـرك[9] الـمـاء

131 فـإنـه يـوافِـقُ الـطـبـيـعـه وهـي بـه شـافـيـةٌ سـريـعـه

132 لـكـنـه فـي آخـر الـخَـريـفِ يَـضُـرُّ بـالـبـرد مـع الـتـكـثـيـف[10]

---

(1) د: الدواء، وفيها ورد عجز البيت 119.

(2) د: لا يهضم.

(3) أ: وخيرهما.

(4) أ: العظم.

(5) د: الجرم.

(6) د: ومنتهى منفعة في الحال.

(7) سقط العجز من د و هـ.

(8) سقط الصدر من د و هـ.

(9) ب. هـ: بشرط كف. د: شرط كب.

(10) هـ: الكثيف.

---

[58] ـ الاثفال ج ثفل. بضم الثاء هو ما يتبرز به الإنسان من خلفه من فضلات الطعام بعد امتصاص الذات لمنافعه. أو ما لا منفعة في كل ما يُصفى أو يعتصر بعد أخذ صفوه، أي ما يبقى بعد الترويق والاستصفاء. (الطب والأطباء ص 2/ 304).

133 ويُهجَرُ العنبُ في الأدبار وكلُّ ما يُجْنَى من الأشجار

134 أصْلحُه(1) في أول الابتداء بنوعي(2): الكمّون قُلْ والماء

135 وحلوه المائل للتسخين بالمُصْطَكَى[59] أو السَّكَنْجَبِينِ[60]

القول في التين[61]

136 قد بارك اللَّهُ لنا في التين[62] يُعمُّ للغَني والمسكين

137 فاكهةٌ يسيل منها العسلُ إن(3) الْتَوَتْ في غصنها وتكمل

138 ليس لها في فضلها نظيرُ يقصُرُ عن أوصافها التعبـ(4)ـير

139 تبدو لنا كثيرة الألوان عَرائِس الجنان والبستـ(5)ـان

---

(1) د: أصله.

(2) د: بنوع. (3) هـ: إذا.

(4) د:

فاكهة يسيل منها نظير يفيض عن أوصافه التعبير

حيث خلط الناسخ بين البيتين 137 و138.

(5) سقط البيت من د.

---

[59] ـ المصطكى: صمغ يؤخذ من شجر الضرو وهو من فصيلة البطيمات، طبيعته حار يابس في الثانية. من خواصها أنها تسخن المعدة وتشهي الطعام وتقوي القلب والكبد. وتستعمل عصارتها في تطييب بعض الأطعمة. (الأغذية ص 134 و232/ التداوي 333/ الطب والأطباء 2/ 122، معلمة المغرب ص: 4/ 1275).

[60] ـ السَّكَنْجَبِين: شراب يتخذ من العسل (أو السكر) والخل ومنافعه بحسب الفصول (راجع الأغذية ص: 129).

[61] ـ التين من جنس الشجر العظام وأنواعه كثيرة منها الأبيض والأسود والأحمر. والأبيض في عدة أصناف وهو وحده الذي يلد مرتين في السنة باكوراً ثم تيناً. وهو أجود أنواع التين وأحسنها، طبيعته: حار في الثالثة يابس في الأولى. من خواصه أنه نافع من المغص العارض. واليابس منه غذاء جيد، يلين الصدر وقصبة الرئة. يؤكل باللوز والجوز. (الحديقة ص 292/ الأغذية ص 192 و216).

[62] ـ ورد التين في قوله تعالى: ﴿والتين والزيتون وطور سينين وهذا البلد الأمين لقد خلقنا الإنسان في أحسن تقويم﴾ [التين: 1].

140 ومــنــه أبــيــضُ ومــنــه أســودُ ومنه أخْضَرُ ومنه اكمـ(1)ـدُ[63]
141 لذيذةٌ في طبْعِهـ(2)ـا تَسْخين لـكـنـه أكـثـرُ مـنـه الـلّـيـن
142 وأبيضُ التين يفوقُ أسودا(3) مـزاجُـه أفـضـلُ مـهـمـا وُجـدا
143 سريع الهضم نفْخُه خفيفٌ بـسـرعـة يُـزيـلـه التَّـلْـطِـيـفُ[64]
144 غـذاؤه يـزيـد فـي الأبْـدان لَـحـمـا ولـونـا مشـرقـاً نُـوراني
145 وهـو مُـدِرّ مُـطـلِـقُ الـطـبـيـعـه بـفَـضـلـة عَـفِـنَـة شَـنِـيـعَـه
146 مُـلَـيِّـن الـصـدرَ مُـثـيـر الـقُـمَّـل فـي جِـلـد مـدمـن لـه بـالأكَـلِ(4)
147 ويُـوكـلُ الـتـيـن عـلـى الـخـلاء وقـبـل أن يُـشْـرعَ فـي الـغـذاء
148 بـبُـردهِ(5) ونُـدوة الأغـصـان بـقُـرب عـهْـدِه مـن الـجِـنـان
149 يـوكـل فـي الـصَّـبَـاح والـمـسـاء وكـلُّ بـائـتٍ كـثـيـرُ الـداء
150 أو طـال فـي آنـيـة الـنـحَـاس فـإنـه يـضُـرُّ كـل الـنـاس
151 وربـمـا يُـوَلِّـدُ الـسُّـ(6)ـلاقـا[65] وحُـمـيـات صَـعْـبـةٍ(7) دقـاقَـا
152 لا ســيــمــا أول الابــتــداء فــإنــه مــولّــدٌ لــلــداء

---

(1) د: أكيد.
(2) د: طعمها.
(3) د: الأسودا.
(4) د:
مـلـيـن الـصـدر مـزيـل الـعـمـل فـي خـلـوه مـدمـنـة بـالأكـل
(5) د: بورده.
(6) أ، ب، ج: السياقا. (7) د: عفنة.

---

[63] ـ أكمد والكمدة والكمودة لون يميل إلى السواد (الأغذية ص: 574).
[64] ـ التلطيف: من التلطف للأمر الترفق له (اللسان ص: 9/ 317) والمقصود تناول القليل من الطعام أو التخفيف منه.
[65] ـ السُّلاق: علة تحدث حمرة وحكة في المآق وأطراف الأجفان مع غلظ وخشونة وتتناثر فيها الأشفار. وقد يطلق السلاق على بثر يخرج على أصل اللسان (الأغذية ص 558). والمعنى الأخير هو المقصود.

153 أعقِب له مستعجلا للماء مضمضةً في آخـ[1]ـر الغذاء

154 وحقُّه إزَالة القُشور فإنه من أُوْجَبِ الأمُور

155 إصلاحُه مستعملا[2] في الحين بزَنْجَبِيلٍ[66] أو سكنجبين

156 وأكله بالجوز[67] قد يُسْتحسَن فإِنَّهُ مِنَ السموم المَأمَنْ

القول في الرمان[68]

157 قد جاء في إبانه[3] الرمَّانُ وقد أتى بفضله القرآن[69]

158 أنواعه ست بلا خلاف وتحتها أيضاً من الأصناف[4]

(1) د، هـ: أثر.

(2) هـ: مستعجلاً.

(3) ب: أوانه.

(4) د:

الوانه ست بلا خلاف وتحتها هذا ستة الأصناف

[66] ـ الزنجبيل: عروق تدب تحت الأرض، طبيعته: يابس في الثانية حار في آخر الثالثة. من منافعه أنه هاضم للطعام ومرطب في أكل الفواكه خاصة (العمدة ص 359/ الحديقة ص 107/ الأغذية ص 221 و 344).

[67] ـ الجوز: وهو أنواع كثيرة منها المعروف بجوز السواك وهو من جنس الشجر العظام وهو كثير بالمغرب طبيعته حار رطب وقيل يابس. من منافعه أنه مسهل طارد للديدان وإذا أكل مع التين كان دواء لجميع السموم (العمدة: ص 180 ـ 184/ الحديقة ص 78/ الأغذية ص 177).

[68] ـ الرمان: من جنس الشجر. وهو على نوعين. الذكر وهو المعروف بالجلنار والأنثى أصنافها كثيرة، من أجودها السفري. طبيعته: حلوه بارد رطب في الأولى وحامضه بارد يابس في الثانية. من منافعه أنه معدل للطبائع نافع للصدر مرطب للمعدة. ولعصيره وقشوره عدة منافع. (العمدة ص 332 ـ 334/ الحديقة ص 253/ الأغذية ص 111 و176 و194).

[69] ـ من الآيات التي ورد فيها الرمان (المعجم المفهرس ص: 325) قوله تعالى: ﴿فيهما فاكهة ونخل ورمان﴾ [الرحمٰن: 68].

159 الحلو والمزّ[70] ومنه القابض[71] وتَفِه[72] وعافص(1) وحامض

160 ثلاثةٌ تَصْلُحُ للدواء كحُميَّاتِ(2) الدم والصفراء

161 وهنَّ ذو عُفوصة والحامض(3) والمُزُّ تارةً وكل قابض

162 عصارةُ الحامضِ للصفراءِ يُسَكِّن والمَزُّ للـ(4)دواء

163 مبرِّدٌ للحميَّاتِ المحرِقه وَعَطَشٍ وَشَطْرِغِبٍّ[73] مقلقه(5)

164 ومعدةٌ ضَعِيفَةٌ بقابض تقْوى وكل عافص وَحَامض(6)

165 والحلوُ والمزّ مع التَّفْيه[74] أغْذِيَةٌ جَيِّدَةُ الشَّبِيَـ(7)ـةِ[75]

---

(1) هـ: عصب.

(2) د: الحميات.

(3) د: وكل عافص وكل حامض.

(4) د، هـ: للدماء.

(5) هـ: مغلقة.

(6) د: تقوي وعافص وكل قابض.

(7) د: التشبيه.

---

[70] ـ المز: وهو في الفصيح المظ وهو الرمان البري ينور ولا يعقد وتأكله النحل. صالح لكثير من الأدواء. (اللسان ص: 4637/ العمدة ص 333/ المفتاح ص: 168).

[71] ـ القابض يدل على مزاج بارد شديد اليبس، والقابض أقل من العافص في ذلك (الأغذية ص: 400).

[72] ـ التَّفَه: تفه الشيء تَفَهاً: إذا قل والثفه في الطعوم هو البارد الذي لا يظهر به طعم لخفاء مذاقه أو لقلته (اللسان ص: 13/ 481) كالماء والخيار وغيره مما لا يوصف بحلاوة أو حموضة أو ملوحة أو غير ذلك (الطب والأطباء ص: 2/ 301/ الأغذية ص: 400 و541).

[73] ـ شطر غب: نوع من الحمى ينتاب المريض بين حين وآخر وتسمى حمى الغبِّ (التكملة ص: 1/ 758) وحمى الغِبِّ في كتب الطب هي الصفراوية التي تنوب يوماً ويوماً لا (الأغذية ص: 548). ويقصد بشطر غب الحمى التي تتناوب من الصباح إلى المساء في اليوم الواحد.

[74] ـ التفية: (أو التفايا) وهي لدى المغاربة نوع من المأكولات الشهيرة، وهي مركبة من اللحم والتوابل والماء والقزبور والزيت والملح وهي على نوعين خضراء وبيضاء (فضالة الخوان ص: 62/ التكملة ص: 1/ 147، 148).

[75] ـ الشبية: النعمة والغضاضة. يقال أشبى الرجل (أو الشجر) طال والتف من النعمة

166 بـبـدَنِ الإنـسـانِ والـمِـزَاج الـصـالـح الـمـغْـنـي عـن الـعـلاج
167 وطـبـعُـه حـرارةٌ ولـيـنٌ سَـريـعُ هَـضْـم مُـخْـدِرٌ(1) مُـعـيـنْ
168 على الذي يَعْصِبُ[76](2) في التَّهَضُّم وَيَـنْـفَـعُ الـسـعـالَ قُـلْ مِـنْ(3) بَـلْـغَـم
169 كـثـيـرُ نَـفْـعٍ وَاضِـحِ الإعَـانَـه فِـي عـلّـة الـبَـوْلِ مِـنَ الـمَـثَـانَـهْ
170 والثُّفْلُ منه يُمْسِكُ الطبيعَه فِـي مُـدَّةٍ قَـريـبَـةٍ سَـريـعَـه
171 وكُـلُّ مَـا يُـوكَـلُ مِـنْ رُمَّـانِ فَـإنَّـهُ يُـمْـضَـغُ بـالأسْـنَـانِ
172 ويُـوْتَـمَـى الـثُّـفْـلُ بُـعَـيْـدَ الـمَـصِّ فَـهْـوَ كَـذَا مُـسَـطرٌ فـي الـنَّـصِّ[77]
173 وَيُـوكَـلُ الـرُّمّـانُ قَـبْـلَ الأكْـلِ وَبَـعْـدَهُ أيْـضـاً بـبَـعْـض الـثُّـفْـلِ
174 طَـرِيُّـهُ يُـحْـمَـدُ وَالـمُـدَّخَـرُ لَـيْـسَ بِـهِ ذَم(4) وَلاَ تَـخَـيُّـرُ

القول في السفرجل[78]

175 وَإنْ أرَدْتَ القَوْلَ في السَّفَرْجَلِ غِـذَاؤُهُ يُـحْـمَـدُ لِـلْـمُـسْـتَـعْـمِـلِ
176 لَكِنَّهُ(5) صَعْبٌ عَلَى المَهْضُومَ وَمَـاؤُهُ يُـشْـفِـي مِـنَ الـسُّـمُـ(6)ـوم
177 وقَيلَ في السَّفَرْجَلِ الرُّطُوبَه لكـنَّـهَـا فـي جَـرمِـهِ مَـحْـجُـوبـه(7)
178 وَطَـبْـعُـهُ الـبَـرْدُ مَـعَ الـيُـبُـوسَـه في الرتبَة الأوْلى لَهُ محسـ(8)ـوسَه

(1) د: جيدب: مُخْزر.
(2) د: يضعف. (3) أ: مع.
(4) د: نفع. (5) أ: لأنه.
(6) د: السقوم. (7) سقط البيت من د.
(8) أ: الأول محسوبة، ويلاحظ فيها ورود هذا البيت قبل سابقه.

والغضوضة (اللسان ص: 14/ 421).

[76] ـ يعصب: عصب الشيء إذا شده وطواه. ويقصد ما يهضم هضماً جيداً ليتم الانتفاع به.

[77] ـ لعله إشارة إلى رأي لجالينوس أو أحد الأطباء.

[78] ـ السفرجل هو من جنس الشجر الخشبي طبيعته بارد في الأولى يابس في الثانية. من خواصه أنه يزيد في الدم ويقمع الصغراء. وببرد المعدة اصلاحه أن يؤكل مع الحلو (العمدة ص: 739/ الأغذية ص 222/ الحديد 275/ المفتاح 231).

179 ويُمْسِكُ البَطْنِ عَلَى الخَلاَءِ | يُسْهِلُهُ أكْلاً عَلَى الغِذَاء
180 وأكْلُهُ تَقْوِيَةٌ لِلْمَعِدِ | قَبْلَ الغِذَا وبَعْدَه(1) إن تُرِد
181 وَأكْلُهُ لِخَفَقَانِ[79](2) يُذْهِبُ | والغَشَيَانُ[80](3) فِيهِمَا مُجَرَّبٌ
182 وَيَمْنَعُ القَيءِ(4) في الالتِهَابِ | الدَّاعِي(5) لِلْعَطَشِ وَالشَّرَابِ
183 مَسَرَّةُ النَّفْسِ مَعَ السَّفَرْجَلِ | مُفَرِّجُ الأحْزَانِ لِلْمُسْتَعْمِلِ
184 وَجَاءَ عَنْ إمَامِنَا الغَزَالِي[81] | فَإنَّهُ يَصْلُحُ لِلْحِبَالِ
185 إن أكَلَتِ امرأةٌ سَفَرْجَلاً | فِي رَابعِ(6) الأشْهُرِ كَانَ أجْمَلاَ
186 يَأتِي الذِي تَلِدُهُ مِثْلَ القَمَرْ | صُورَتُهُ تَكُونُ أحْسَنَ الصُّور(7)[82]
187 وَنَيُّهُ صَعْبٌ عَلَى الأضْرَاسِ | وَمَعْدَةٍ ضَعِيفَةٍ في النَّاس(8)
188 يَخَافُ مِنْ إدَامِهِ(9) قُولَنْجَا | وَوَجَعَ الأعْصَابِ نَيّاً فِجَا(10)

(1) د: أو يوكل إثره.
(2) أ: للخفقان. د. هـ: بالخفقان.
(3) أ: للغشيان.
(4) د: الفؤاد.
(5) د: الدم العطش.
(6) أ: أربع.
(7) يلي هذا البيت بيت انفردت به د:
صورته تخجل منه الصور | ووجه يخجل منه القمر
(8) د: وبعده معيبة في الناس.
(9) د: إمانه.
(10) د: والفالج.

[79] ـ الخفقان: حركة اختلاجية تعرض في القلب (الأغذية ص: 549).
[80] ـ الغشيان: تقلب المعدة للقيء والتهوع ثم يأتي القيء بعده (الأغذية ص: 567).
[81] ـ الغزالي: هو أبو حامد محمد بن محمد الطوسي (450 ـ 505 هـ) حجة الإسلام فيلسوف ومتصوف، له نحو مائتي مصنف (الأعلام 7/ 22).
[82] ـ وجدت مضمن ذلك في العمدة ص: 2/ 739.

189 وَرُبَّـمَـا يُـوكَـلُ فـي الـغَـذَاءِ | طَبْخاً وَمَشْوِياً عَلَى الجِـ(1)ـذَاءِ[83]
190 وَإِنَّـمَـا(2) يُـسْلَـقُ فِي الـمِـيَـاهِ | أو فِي فُوَارِ الـقِـدْرِ بـالـتَّـنَـاهِـي(3)
191 وَقَـدْ يَـكُـونُ طَـبْـخُـهُ بـالـعَـسَـلِ | وَتَـابِـلِ مِـنْ قَـرْفَـةٍ وَفُـلْـفُـلِ
192 عَـلَـى الـطَّـعَـامِ أكْـلُـهُ مَـلِـيحُ | قَـبْـلَ الـغِـذَاءِ(4) أكْـلُـهُ قَـبِـيـحُ
193 لاَ تَـأكُـلِ الـفِـجَّ مِـنَ الـسَّـفَـرْجَـلِ | وَكُلْ مِنَ الحُلْوِ النَّضِيجِ(5) الأكْمَلِ(6)
194 اللوز في كَيْلوسِهِ(7) محمود | لا سيـمـا اخْـضَـرُهُ[84] الـجـدِيـدُ
195 ودمُـه مـرونَـق صَـفِـيُّ | وخَـلْـطُـهُ مِـزاجُـه قَـوِيُّ
196 بَطِيءُ هَضْمٍ(8) وَهُو ذو إِعَانه(9) | فـي غَـسـل كـلـيَـة مع الـمَـثَـانَـه
197 وكُـلُّ ما يـوكَـلُ من لـوزٍ طَـرِي | أَصـلِـحْـه(10) إن أَكـلـتـه بـالـسّـكـر
198 أو عَـسَـلٍ وَحُـلْـوةٍ وَتَـمْـرِ | جـمـيـعـهـا عـجـيـبـةٌ لـلأمـر(11)
199 يُـغْـزِرُ(12) الـمَـنِيّ في الـرجـال | ويُـبـرِيءُ الـرَّبْـوَ(13) مَـعَ الـسُّـعَـال

---

(1) د: الفضاء، هـ: الجزاء.
(2) أ. ب. ج: إنما.
(3) د: أوفى فور القدر للشاه.
(4) د: الطعام.
(5) د: الطري.
(6) ب. د. هـ: المكمل.
(7) د: كيلوزه.
(8) هـ: يبطىء هضما.
(9) د: أمانه.
(10) د: أصله.
(11) د: الأمر.
(12) أ هـ: مغزر للمني ب: محذر.
(13) أ: الربا. د: الربد.

---

[83] ـ الحذاء: ما وطىء عليه البعير من خفه والفرس من حافره (المختار ص: 128) ولعله يقصد الحطب.

[84] ـ اللوز الأخضر: من جنس الشجر ذوات الورديات وأنواعه كثيرة. فالحلو منه صالح للغذاء والدواء، أما المر فللدواء فقط، طبيعته الحلو منه حار رطب والمر حار يابس. من خواصه أنه نافع من السعال المزمن والربو وأمراض أخرى (العمدة ص 462/ الحديقة ص 164/ الأغذية ص 231).

القول في التوت[85]

200 احْكُمْ على الثلاثة الأصناف   مِن تَمْرةِ التُّوتِ بلا خِلافِ
201 مَا كَانَ منْه حامِضاً بالبَرْد   وَمُطْرِدَ(1) الصفراء أيَّ طَرْد
202 والفِجُّ(2) مِنه أكْلُه ثَقِيلُ   ومُسَدِّدٌ[86] مُبرِّدٌ قَلِيلُ
203 والحلو منه يسْتحِيل(3) مُسْرِعاً   مُلَزِّجاً[87] مُسْتَجْليا تَهَوُّعا[88](4)
204 ورُبّه[89] غَرْغَرةٌ(5) للحلق   مُنْتَخب [و]الرُّبّ من عُلّيْق[90]

(1) د: يطرد، هـ: طارد.
(2) د: والفيح.
(3) هـ: يستريح.
(4) د: ولا يلزم منه أيضاً تضرر.
(5) د: مضمض به، هـ: مضمضة.

[85] ـ التوت: من نوع الشجر العظام ومن جنس الكفوف هو أنواع كثيرة، منها البستاني وهو توت الحرير وهو أبيض وأسود طبيعته حار رطب في الأولى. من خواصه أنه نافع في تليين البطن وخشونة الحلق والصدر. يستعمل ربه أو عصيره أو روقه. (العمدة ص 146/ الحديقة ص 297/ الأغذية ص 216).

[86] ـ مسدد: يُحتمل أن يكون من السُداد وهو داء يسدُ الأنف ويأخذ بالكظم ويمنع نسيم الروح (اللسان ص: 3/ 209) أو من السِّداد وهو الإصابة في المنطق أي أن يكون الرجل مسددا (ن. م. ص: 3/ 208) وكلا المرضين محتمل لما في التوت من حساسية في مناطق التنفس. كما يحتمل أن يكون فعل السَّدد في المعدة والأمعاء هو ما يتولد فيها من الكيلوس، أو أن يكون من الأدوية التي تلزم في مسام البدن وثقبه من غير لذع وهي تكون في مزاجها معتدلة أو مائلة إلى البرد قليلاً (الأغذية ص: 380).

[87] ـ ملزج من لزج الشيء أي تمطط وتمدد (اللسان ص 2/ 357).

[88] ـ التهوع: التقيؤ (اللسان ص 8/ 377) والتهوع في كتب الطب يعني الحركة إلى القيء وقيل هو القيء بلا كلفة والصحيح هو تكلف القيء واستثارته (الأغذية ص: 542).

[89] ـ الرب: بضم الراء هو المحفوظ من عصير الفواكه والثمار وطبيخها ليبقى صالحاً أكثر ما يمكن من الوقت. ومثله المربّى.

[90] ـ ورد عَليق في أ، ب بالفتح. يقال للشراب عَلِيق وهو الشراب على المثل (اللسان ص 10/ 267). ولعله العُلّيْق (بضم العين وفتح اللام المشددة). وهو كل نبات له شوك

205 اصلحه بالجَوَارِشِ(1) القَويَّه مـن فُـلْـفُـلٍ وقَـرْفَـةٍ(2) ذَكِـيَّـة

القول في العُنّاب (وهو الزفزوف)[91]

206 وكلُّ(3) ما يوكَلُ(4) من عُنّاب فـإنَّـهُ يَـصْـلُـحُ بـالـجُـلاَّبِ[92]

207 وطَـبْـعُـه بُـرودةٌ ولـيـنٌ عَسيرٌ(5) هَضْمِ بُطْئُه(6) ثَخِينُ[93]

208 غِـذَاؤُهُ مُـوَلِّـدٌ لِـلْـبَـلْـغَـم مُـسَـكِّـنُ الـلَّـذْغ وحِـدَّةِ الـدم

209 طَـبيـخُـهُ يَـنْـفَـعُ لـلسُّـعَـال وَحُـرقَـة الـبُـول مـنَ الأطـفـال

210 وأكـلُـه قـد ذَمَّـه الـحـكِـيـمُ لأنَّـه بـفـعـلـه عَـلـيـم

---

(1) د: الجواشر.
(2) هـ: قرفة وفلفل.
(3) هـ: كلما.
(4) د: ماكول.
(5) أ. ب. ج. د: سريع.
(6) ب: (بياض) ذو. د: دمه.

وأنواعه كثيرة وأخصها نبات ذو أغصان معرّقه مزواة مُشوِكة (العمدة ص 572) وثمره بديل عن ثمر التوت (الحديقة ص 203) وطبعه بارد يابس في الأولى. من خواصه نافع في قروح الأمعاء والفم والجفون (الأغذية ص 459/ الحديقة ص 203).

[91] ـ العناب (ويعرف لدى العامة بالزفزوف) وهو من جنس الشجر ذوات السدريات وأنواعه كثيرة، والمقصود بالعناب الفاكهة ذات اللون الأحمر وطبيعته حار رطب في الأولى. من خواصه أنه ينفع في الإسهال المزمن ويقطع نزف الدم ويقمع الصفراء. (العمدة ص: 574/ الحديقة ص: 206) وصفه كثير من الشعراء.

كـأنـمـا الـعـنـاب فـي دوحـه لـمـا تـنـاهـى حـسـنـه واسـتـتـم

أقـراط يـاقـوت تـبـدت لـنـا أو انـمـل قـد طُـرّفـت بـالـعـنـم

(المفتاح ص: 200).

[92] ـ الجلاب: هو ماء الورد (اللسان ص: 1/ 274). وغالبا ما يطلق على شراب الورد (الطب والأطباء ص 2/ 359)، وطبيعة الورد بارد في الأولى يابس في الثانية من خواصه أن ماءه يسكن الصداع الحار شما وطلاء ويقوي الدماغ ويعين على الهضم (الحديقة ص 99/ الأغذية ص 446 و466 و591).

[93] ـ ثخين: من ثخن الشيء إذا غلُظ وصلُب (المختار ص: 82).

211 يُـقَـلِّـلُ الـمَـنِـيَّ والـنِّـكـاحـا مُـنَـفِّـخـاً مُـوَلِّـداً الـرِيَـاحـا(1)
212 وَعَـدُّهُ مِـنْ جُـمْـلَـةِ الـغِـذَاء أبْعدُ مَا عِنْدِي مِنَ الأشْيَاءِ[94](2)

القول في المشتهى[95]

213 المشْتَهَى يَفِيضُ(3) بِالخُنَاقِ[96] لِشِـدَّة الـقـبـض لـدى(4) الـمـذاق
214 وغـضُّـه(5) غِـذاؤُه بَـعِـيـدُ وفـعـلُـه فـي قَـبْـضِـه شـديـد
215 يَـضُـرُّ لـلْـمَـعْـدَة بـالـبُـرُودَه(6) وَعَـصَـبٍ مُـضَـرَّةٍ(7) شـديـدَه
216 وَيَحْبِسُ البطْنَ عَنِ(8) الخَلاَء بِـقُـوةٍ فِـي جُـمـلـةِ الأجْـزَاء

القول في فواكه البحائر[97]

217 الـقـولُ فـي فَـواكـه الـبـحـائِـر وكـلُّـهـا لـيـسَ مـن الـذَّخَـائِـر(9)

---

(1) أ: منفخ مولد رياحا رياحا.
(2) د: لبعضهم مستبعد الآراء.
(3) هـ: يقبض.
(4) د: الابض لك.
(5) د: بياض، د: غصة.
(6) د: المبرودة.
(7) د: مريضة.
(8) هـ: على.
(9) سقط هذا البيت من د وهو عنوان في هـ.

---

[94] ـ يشير إلى قول جالينوس: مارئي العناب في حفظ الصحة على الأصحاء ولاردها على المرضى كبير عمل. (الحديقة ص: 207) وكاد جالينوس أن يخرجه عن جملة الفواكه لعدم غذائه (الأغذية ص 112).

[95] ـ المُشْتَهَى: تطلق على عدة نباتات: الرجلة والبقلة الحمقاء والزعرور طيلافيون والنلبش والكمثرى (العمدة ص 330 و360 و368 و402 و428) راجع (التكملة ص 1/ 797) ولعل المقصود بالمشتهى لدى المؤلف بعض ما ذكره ابن زهر» «المشتهى شبيه بالزعرور مع جميع أحواله... والزعرور شديد القبض يعقل البطن...» (الأغذية ص: 113) وطبيعة الزعرور بارد يابس في الأولى ومن خواصه أن طبيخه ماسك للبطن. (الحديقة ص: 106).

[96] ـ الخُناق: داء يعسر معه نفوذ النفس إلى الرئة.

[97] ـ البحائر: ج بحيرة ويقصد بها في اللسان المغربي الدارج البستان أو الجنان أو الأرض الفلاحية المخصصة أساسا لمغروسات من فواكه وخضر. وهي مناظر فلاحية، منها

218 وكلُّ ما يَنْبُتُ في البحَائِر مِنْ مستطل شَكْلُه ودائر
219 مُجْمَلَةٌ تَأتِي على التفْصِيل فِي حَالَةِ التَّقْصِيرِ والتَّطْوِيل
220 واتفقت في الطبع بالرطوبه مع البرودة بذا محسوبه(1)

القول في القِثَّاء[98]

221 أول ما يبدُو لنا القِثَّاء مِنْ كُلِّ ما يجري عليه الماء(2)
222 وطبعُه(3) البَرْدُ مع الرُّطوبَه(4) فِي الرتبة الأولى له محسُوبه
223 بَطِيءُ هَضْم دَمُه غَلِيظٌ وَخِلْطه(5) بغِلظ مَلْحُوظ(6)
224 يَلِيقُ بِالمَحْرُورِ(7) مِنْ مِزَاج وَمَيْلُه للبَلْغَم الزُّجَاج
225 وبَزْرُهُ يُزِيلُ حُرْقَ البَوْلَ لبَائتٍ من أجْله في هَوْلَ
226 أصلِحْه بالمِلْحِ وكُلْهُ بالرُّطَبْ[99] أو عَسَل النَّحْلِ الصفيِّ المُنْتَخَبْ

---

(1) انفردت بهذا البيت هـ.
(2) د: بحرور غب صحة الأنباء.
(3) د: وطبه.
(4) ب: البرودة.
(5) هـ: مخلوط.
(6) د: قد جاء في اصلاحه تخطيط.
(7) د: يلين المحرور.

ما يوجد حتى داخل أسوار المدن (معلمة المغرب ص: 4/ 1063) وتطلق البحيرة كذلك على الحقول المسقية المبنية على شكل مدرجات بجانب الأودية الجبلية (ن. م. ص: 1085).

[98] ـ القثّاء: من جنس اليقطين (القرعيات) نبات يمتد على الأرض لا ساق له، أنواعه كثيرة، وأجودها المعروف بالعنابي. ولعله هو القرع الكبير الحجم ذو اللون القرعي. ويطلق القثاء في المغرب على الفقوس (الأغذية ص: 620). طبيعته بارد رطب في الثانية. ومن خواصه أنه مسكن للحرارة الصفراوية في المعدة نافع من شدة التهابها ومسكن للعطش وأصله يقوي خلطا رقيقا.
وقد ورد ذكر القثاء في القرآن الكريم: ﴿ادع لنا ربك يخرج لنا مما تنبت الأرض من بقلها وقثائها وفومها وعدسها وبصلها﴾ [البقرة: 61].
راجع (العمدة ص: 659 و670/ الحديقة ص: 233/ الأغذية ص: 118 و178).

[99] ـ يتضمن قول الرسول عليه السلام: كُل القثاء بالرطب يكسر برد هذه حر هذه (عن الطب والأطباء 2/ 260).

القول في الخيار[100]

227 وكُـل مـا يُـوكَـلُ مِـنْ خِـيـار　　اخْـتَـر صِـغَـارَه عَـلَـى الـكِـبَـار
228 وَكُلُّ مَا طَالَ مِنَ المُدَحْرَج(1)　　فـإِنَّـه أسْـلَـمُ مِـنْ تَـفَـجُّـج(2)[101]
229 مِـزَاجُـه الـبُـرُودَةُ الـشـديـده　　والـلـيـنُ في الدّرجَة البعيدة[102]
230 وَدَمُـهُ دَمٌ غَـلِـيـظُ الـجَـوْهَـر　　أصلِحْه بـالـعَـسَـلِ أو بـالـسُّـكَّـر
231 وَمَـاؤُهُ يُـسَـكِّـنُ الـحـرَارَه　　والـغَـشَـيَـانُ شَـمُّـه إطـارَه(3)
232 وبَـزْرُه مُـفَـتِّـتُ الـحَـصَـاةِ　　بـسُـكَّـر أو الْـجَـوَارِشَـاتِ
233 أصْلِحْهُ(4) بِالمِلْحِ مِنَ الأمورِ　　وكُـلْـه بَـعْـدَ الـنَّـزْع لـلـقُـشُـور

القول في الدلاع[103]

234 وكُـلُّ مـا يُـوكَـل مـن دُلأَّع(5)　　فَـبَـارِدٌ رَطْـبٌ بـلا نِـزاع
235 وَرُبَّـمَـا نَـعْـرِفُـه بـالـسِّـنْـدِ　　وَرُبَّـمَـا يُـقَـالُ فِـيـه الـهِـنْـدِ

(1) د: مدحرج.
(2) د: فإنه أسلح بتحير.
(3) د: خياره، هـ: إثاره.
(4) ج: إصلاحه.
(5) د: دلاح.

[100] ـ الخيار: من نوع القثاء ومن جنس اليقطين. طبعه بارد رطب في الثانية. من خواصه مسكن للعطش والصفراء والحرارة، جيد للمعدة، إذا شم ينفع في الغشي. (العمدة ص: 281 / الحديقة ص 308/ الأغذية ص 120 و220).

[101] ـ تفجج لا وجود لهذه الكلمة في المعاجم، ولعل سياقها يجعلها من الفج وهو ما لم ينضج من كل شيء، وفجاجته نهاءته وقلة نضجه، والفِجّ أيضاً: النّيء (اللسان ص: 2/ 340).

[102] ـ الدرجة البعيدة وهي المرتبة من مراتب النبات من حيث الجزء والحد، وهي التي تكثر فيها الرطوبة مما يضر بطبائع الجسد فيفسد ويمرض (الطب والأطباء ص: 1/ 107).

[103] ـ الدلاع: البطيخ الفلسطيني (ويعرف لدى أهل المغرب بالدلاح) وهو نوع من اليقطين. طبيعته بارد ويابس في الثانية، من خواصه: نافع في الحميات المحرقة. (العمدة ص: 294/ الحديقة ص 56 و90/ الأغذية ص: 120).

236 مُـلَـطِّـفٌ مُـبَـرِّدُ الْـحَـرَاره　　فِـي حُـمْـيَـاتٍ أصلُـهـا الـمَـرَارَه
237 مُبَـرِّدُ الـعَـطَشِ فـي الْـتِـهَـابِ　　حَـرَارةِ الـحُـمَّـى بِـلاَ ارْتـيَـاب
238 أفْـضَـلُـهُ أعْـظَـمُـهُ ضَـخَـامَـهْ　　وَحُـمْـرَةُ الـلَّـوْنِ لَـهُ عَـلاَمَـه(1)
239 حُلْوٌ إذاً مُخَلْخِلُ[104](2) القِوَام　　وَمَـاؤُهُ نَـزْرٌ مَـعَ الـعِـظَـام(3)
240 إصْلاَحُه بِخَالِصٍ مِنْ سُكرِ　　فِـي حَـالَـةِ الأكْـلِ ولاَ تُـكَـثِّـر
241 فَـإنَّـهُ يَـجِـيءُ ذَا إعَـانَـهْ　　لِحُرْقَةِ البَوْلِ مَعَ المَثَانَهْ(4)
242 يُوكَلُ قَبْلَ الأخْذِ فِي الغِذَاء　　وَبَـعْـدَه مَـكَـانَ شُـرْب الـمَـاءِ(5)
243 أعْطه لـلـمَـحْـرُوقِ مـن مِـزَاج　　فَـإنَّـه أشْـبَـه بـالـعِـلاَج(6)
244 وَمَـنْ يـكُـن مـزاجُـه ذَا بَـرْدِ　　فَلْيَـقْـتَـصِرْ عَـنْ أكْـلِهِ بـالـقَـصْـد
245 يَـضُـرُّ كُـلَّ بَـارِدٍ فـي الـحَـلْـقِ　　والشيخ والمَرْأةِ بعد الطَّلْقِ[105](7)

القول في البطيخ[106]

246 احْكمْ عَلَى البَطيخ قَبْلَ الأكْلِ　　طـويـلِـه والـمـسـتـدير الـشـكـل
247 بالـمَيْل(8) للبَرْدِ مَع التَّلْيِين　　ثَـانـيـةً فـي دُرَجِ الـتَّـمْـرِيـنِ[107]

(1) د:
أفـضـلـه الـحـلـو الـكـبـيـر قـدره　　خـفـيـف الـوزن لـونـه لـلـحـمـره
(2) محل (بدون إعجام).　(3) هـ: الطعام.
(4) (5) (6) سقطت هذه الأبيات من د.　(7) هنا تنتهي الأرجوزة في نسخة د.
(8) هـ: للميل.

[104] ـ المخلخل: صفة لعدم انضمام الأجزاء كأن في الشيء منافذ وفرجا (الأغذية ص: 550) والتخلخل ارتخاء وعدم اجتماع الأجزاء، وهو ضد التلزز في الأجسام (الطب والأطباء ص: 300).
[105] ـ الطلق: وجع الولادة (الطب الأطباء ص: 1/ 327).
[106] ـ البطيخ: من جنس اليقطين وهو عدة ألوان وأشكال: طبيعته بارد رطب في الثانية ورطوبته أكثر من برودته. من خواصه: منق للكُلى والمثانة مدر للبول. (العمدة ص: 101/ الحديقة ص: 56/ معلمة المغرب ص: 4/ 1274).
[107] ـ درج التمرين: لعل المؤلف يشير إلى التجارب الزراعية وعمليات الاستنبات.

248 (1) أنواعُه ثلاثةٌ في الجِنْس — عُدَّتْ لَهَا مَنَافِعٌ لِلإنْسِ
249 مِنْ مستدير زانه تطريزُ(2) — أتْقَنَهُ(3) مُدَبِّرٌ عَزِيزُ
250 هَذَا مِزَاجُه غَلِيظُ الجَوْهَرِ — مُلَزَّجٌ يَلَذُّ مِثْلَ السُكَّرِ
251 والثاني فِي تَدْويره طويلُ — وَلَحْمُهُ مُرَمَّلٌ قَلِيلُ
252 وهْو لطيفٌ مُسْرِعُ الإحاله[108] — لأنَّه ذو نُدوة سيَّاله
253 وَمِنْ طَويلٍ أصْلُهُ القِثَّاءُ — مَلْسُ القِوامِ يَجْرِي مِنْهُ المَاءُ
254 مِزَاجُهُ يَجْرِي فِي التَّوَسُّطِ — بَيْنَ المُديرِ والطويل المُفْرِط
255 وَكُلُّهُ يَمِيلُ للفَسَادِ — وجَالِبِ الحمَّى إلى الأجْسَاد
256 إنْ صَادَفَ المَعْدَةَ فيها مرَّةً — أو بلغماً مال لَهُ بِمَرَّه
257 وَقَدْ رَأيْتُ قَوْلَ جَالينُوس[109] — في حَالَةِ البَطِّيخ والمجوس
258 فإنّه يُوَرِّثُ(4) السُموما — إن صَارَ في فَسَادِه مَذْموما
259 وَهْوَ مَتَى يَصير للصَّلاَحِ — مِنْ أفْضَلِ الأغْذيَة المِلاَحِ[110]
260 مُلَطِّفٌ مُبـ(5)ـردُ الغِذَاءِ — وَمُشْرِقُ اللَّوْنِ(6) عَلَى الأعْضَاءِ
261 وَبِزْرُهُ مِنْ أفْضَلِ النَّبَاتِ — مُدِرُّ بَوْلٍ مُخْرِجُ الحَصَاةَ
262 وشَحْمُه(7) مُنْعِشٌ لِلْقَلْبِ — وَمُجْلِي مَا دَاخِلَهُ(8) مِنْ كَرْبِ

---

(1) هنا تستأنف ج بقية الأرجوزة.
(2) ج: التطريز.
(3) أ. ب. د: خلقه.
(4) ج. هـ: يولد.
(5) ج. هـ: مبذر.
(6) ج: النور.
(7) هـ: شمه.
(8) هـ: محل لما دخله.

---

[108] ـ الإحالة: أي تحول الطعام إلى فضلة.

[109] ـ جالينوس: (131 و201 م). أحد الأطباء الثمانية الذي كان يرجع إليه في الطب. صنف العديد من الكتب. اهتم بها الطب العربي تحليلاً وشرحاً.

[110] ـ أوضح المؤلف موقفه من عموم رأي جالينوس فيما يورثه البطيخ من سموم. فصحح غلطه مبيناً سبل انهضام البطيخ واصلاحه وقيمته الغذائية. وشأنه في ذلك شأن الأطباء المسلمين كابن زهر (الأغذية 119).

263 وَلَحْمُهُ والقِشْرُ مُجْلِيَان   لِوَسَخ مِنْ بَشْرَةِ الإنْسَانِ
264 وَرِطْبِ اليَدَيْنِ للجَوَارِي   بِشَحْمِهِ ذَاكَ(1) مع القِشَار
265 إصْلاحُه مُسْتَعْجِلاً يَكُونُ   لِكُلِّ مَحْرُور سَكَنْجَبِينُ
266 وَبَارِدُ المِزَاجِ فَلْيَسْتَعْمِلِ   جَوَارِشَ الفُلْفُلِ أو قُرُنْفُل[111]
267 وجنِّبِ أنْ أكَلْتَهُ القُشورَا   وَرَاعِ إنْ أرَدْتَهُ أمُورَا
268 أوَّلها الأكْلُ(2) عَلَى الخَلاَءِ   والصَّبْرُ عَنْ تَنَاوُلِ الغِذَاءِ
269 فإنَّهُ سَرِيعُ الانْحِدَارِ   بِسُرْعَةٍ تَجرِي عَلَى المَجَارِ

القول في البَلَح[112]

270 وكل ما تثمرُه النَّخِيل[113]   مِنْ بَلَح فبارِدٌ ثقيل
271 ومثلُه البُسْرُ مع البُرُوده   وشأنُه تَقْوِيَةٌ لِلْمَعده
272 مُخْتَلِفٌ في الشكْل وَالمَذاقِ   والطبْع عند جُمْلة الحُذَّاقِ

---

(1) ج: ذلك.

(2) ب الأخذ.

---

[111] ـ القرنفل: (هو بمنزلة الآس عند الأندلسيين) من جنس شجر، من الفصيلة القرنفلية طبيعته حار يابس في الثانية، من خواصه مقو للمعدة والكبد، هاضم للطعام، نافع في القيء والغثيان يدخل في كثير من أعمال الطيب. (الأغذية ص 276 و498/ العمدة ص 669/ الحديقة ص 249).

[112] ـ البلح: تمر النخل وهو البسر إذا اخضر وأخذ في الاحمرار قليلاً. طبيعته بارد يابس في الثانية. والتمر عامة يغذي البدن غذاء كثيراً، إلا أنه بطيء الانهضام. من خواصه أنه دابغ للمعدة واللثة والفم، قاطع للاسهال، ضار بالصدر والرئة، وقد يسهل بالعصر إذا أكل بعد الطعام.
(العمدة ص: 103 الحديقة ص 58/ الأغذية ص: 196).

[113] ـ النخيل يشارك أنواع النبات المقتاتة في الاغتذاء وربما كان أفضل من كثير منها نفعا وربما أصلح كثيراً من مضارها وتشارك ثماره الفواكه في الحلاوة واللذة (المفتاح ص: 187) وحول مصطلحات ثمار النخيل وأنواعه وصفاته راجع كتاب النخل في الفصوص، ابتداء من 4/ 54. . .

273 ما كان منه صَادِق الحَلاَوة   يميلُ للحرِّ مع النَّداوه(1)
274 وكل عافص(2) شديد القَبْضِ   وَخِلْطُهُ مُنْتَسِبٌ للأرْضِ
275 غذاؤه في(3) هَضْمِه عسيرُ   وللسعال ضرُّه كثيرُ
276 لكنَّه يَنْفَعُ للَّثَّاتِ   وللمعى من المقوّياتِ(4)
277 أخيره(5) الأكلُ على الغِذَاءِ   ومصُّه من أفْضلِ الأشْياءِ
278 وَيُرْتَمى بثُفْلِه في الحِينِ   إصلاحُه بالمرَقِ(6) السَّمينِ

القول في الرُّطَب[114]

279 وإن أردتَ القولَ في طَبع(7) الرُّطبْ   فطَبْعه الحَرُّ فِي أولى الرتب(8)
280 وتُفْضَل الجَزِيّة[115](9) الرَّطُوبَه   فِي وَسَط الأوْلى لَهُ مَحْسُوسَه
281 مُلَزِّجٌ غَذَاؤه كَثير   وهضْمُه مُلزِّزٌ(10) عَسِيرُ
282 ويُسْهِل الطَّبعَ مِن الإنْسان   يَضُرُّ باللَّثَاتِ والأسْنَانِ

---

(1) يأتي في البيت في ج و هـ بعد الذي يليه.
(2) ب: حافص.
(3) ج: وأخيره.
(4) ج المقاويات.
(5) ج. هـ آخره.
(6) ج: لمرق.   (7) ج: أولى.
(8) أ ب ج د: للحر يلقى في أوائل الرتب.
(9) أ. ج. د: الحرية، هـ: الحربة.   (10) أ قبضه.

---

[114] ـ الرطب: هو ما أدرك من التمر وحلا قبل أن ييبس ويصير تمراً، طبيعته: حار يابس في الثانية. من منافعه: مُخصب للبدن البارد المزاج، وإذا طبخ نفع من الخناق ونفْط اللهاة (العمدة ص: 331/ الحديقة ص: 259).
[115] ـ الجزية نسبة إلى الجزء، وهو الاستغناء بالرطب عن الماء (اللسان ص: 1/ 46) وقيل الجزء اسم الرطب عند أهل المدينة سموه بذلك للاجتزاء به عن الطعام (ن. م. ص: 1/ 48). نظراً لنعومته (ن. م. ص: 1/ 940) ولكونه مبتلا بالماء (ن. م. ص: 1/ 420).

283 ويُحْدِث الشِّدَّةَ في الطِّحال وَكَبِدٍ، يَنْفَعُ لِلسُّعَالِ[1]
284 يَضُرُّ بالمحرُورِ مِنْ أنَاسِ مُنَفِّخٌ مُصَدِّعٌ لِلرَّاسِ
285 غِذَاؤُه ذُو فُضْلَةٍ مُسْتَكْثَرَهْ بِهَا تَرَى تَغْيِيرُه لِلحُنْجُرَه
286 يَكْفيكَ[2] فِي الرُّطَبِ مِنْ إفَادَه[3] فَإِنَّهُ يُسَهِّلُ الْوِلاَدَهْ
287 وَمَأمَنٍ مِنْ مَرَضِ القُولَنْج وَأكْلُهُ مِنَ الحَصَاةِ يُنْجِي
288 وَتَمَّ مَا قَصَدْتُه لِلَّه مُنَبِّهاً لِغَافِلٍ وَسَاه
289 مِن سِنة الجهْل بالاغْتداء[4] مُوَيِّداً فِي الصُّبْحِ وَالْمَسَاء
290 لِكَيْ يَرَى عَجَائِبَ الجَبَّارِ فِيمَا تَقَدَّمَ مِنَ الأسْرَار
291 سبحانه عَزَّ وَجَلَّ اللَّهُ لَيْسَ لَنَا مِنْ رَاحِم سِوَاهُ
292 ونسألُ اللَّه ونَسْتَهْدِيهِ في نَظَرٍ في القَوْلِ والبَديه[5]
293 هَوَاطِلَ التَّسْلِيم والصَّلاَةِ لِلمُصْطَفَى وَآلِهِ الهُدَاةِ

انتهى بحمد الله تعالى وحسن عونه[6]
وعدد أبياتها 292[7] من الرجز وصلى الله
على سيدنا ومولانا محمد النبي الآخر وعلى آله وصحبه
وسلم تسليماً بعظمة كل ذلك في كل وقت وحين اهـ[8]

---

(1) ج. هـ: في السعال.
(2) أ. ب: ويكفي.
(3) د: الإفادة.
(4) أ. ب الاعتداء.
(5) أ: في نظر القولي والبديهي ج: القول البديه.
(6) تضيف ب وصلى الله على سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم.
(7) أ، ب: (289).
(8) سقط في هـ.

الفصل الثالث

دراسة الأرجوزة

أولاً: المنظومات التعلمية

ثانياً: نمط الأرجوزة

ثالثاً: دواعي التأليف

رابعاً: إشكالية انتقاء الفواكه

خامساً: إشكالية المصطلح في تحديد أنماء الفواكه

سادساً: الإطار العام للأرجوزة المتعلق بمنهج التأليف من حيث:

1 ـ أقسامها. 2 ـ بناؤها. 3 ـ معالمها. 4 ـ مراعاة تكوين الفاكهة البيولوجي

سابعاً: الاطار العام للأرجوزة المتعلق بعلم التغذية من حيث علاقة الفواكه بـ:

1 ـ الطبع. 2 ـ المزاج. 3 ـ الهضم. 4 ـ التوقيت.

5 ـ الدرجة. 6 ـ التجميل. 7 ـ الانشراح.

ثامناً: مراعاة الأرجوزة للتفاعل في طبيعة الفواكه بين:

1 ـ تحديد مراتب الفواكه. 2 ـ خواصها الطبية في العلاج خاصة.

3 ـ سبل إصلاح مضارها.

تاسعاً: أسلوبية الأرجوزة

عاشراً: مصادر الأرجوزة

أحد عشر: قيمة الأرجوزة في التراث المغربي في علم التغذية

ثاني عشر: قيمة الأرجوزة في علم التغذية الحديث

دراسة الأرجوزة

أولاً ـ المنظومات التعليمية

عرف مجال الحركة العلمية في الحضارة العربية والإسلامية نشاطاً وحيوية، وقد تجلى ذلك في كثرة التآليف ووفرة المصنفات، مما يعكس واقعاً علمياً متنوعاً شمل سائر العلوم العقلية والشرعية واللسانية والاجتماعية والمعارف العامة[1].

وإذا كان التوسل في هذه العلوم يتم عادة بأسلوب النثر؛ بما له من سعة في التحليل ودقة في التعبير وتوسع في المدارك مما يتيح منطق التجربة والملاحظة ومنهج المقارنة والاستقراء، فإن الحاجة إلى أسلوب النظم كانت مطلباً ملحا عند العلماء، إذ لعبت الأرجوزة دوراً هاماً في إشعاع سائر المعارف وتداولها، خاصة في مرحلة النضج الفكري، نظراً لما للنظم التعليمي من خصائص ومميزات[2]:

1 ـ تيسير حفظ العلوم وسهولة تمثلها واسترجاعها.

2 ـ الحفاظ على العلوم ذاتها وصونها من الخطأ والتحريف.

3 ـ فطرة القارىء العربي على حب الشعر وقرضه، وعلى التذوق والتغني به.

4 ـ الحرص على الفكرة والأسلوب وهما من عناصر الأدب دون عنصريه الآخرين العاطفة والخيال.

---

(1) العلوم العقلية في المنظومات العربية دراسة وثائقية ونصوص (العلوم العقلية)، جلال شوقي، مؤسسة الكويت للتقدم العلمي العربي، ط: 1 1990 م، الكويت ص: 18.

(2) ن. م. ص: 17 و29 و30 و31.

5 ـ سرعة الاستشهاد كلما دعت الحاجة إلى تطبيق قاعدة ما أو فكرة ما.

6 ـ روح الاستيعاب التام لمحتوى علم من العلوم.

7 ـ التآلف بين دقة المعنى وجمال التعبير والتقيد بضوابط النظم.

8 ـ الانسجام بين مجالي العلم والأدب.

9 ـ تكوين خلفية موسوعية تؤهل القارىء منذ صغره لتلقي مختلف العلوم.

10 ـ تكثيف المعلومات وتلخيصها.

ومن هذه الخصائص والمميزات كان النظم التعليمي من أكثر سبل تلقي سائر العلوم في مختلف الحضارات والأمم. ففي حضارة أهل الهند كثير من المعارف المنظومة «وكتبهم في العلوم مع ذلك منظومة بأنواع من الوزن في ذوقهم»[1]، وكذلك الشأن في الحضارة الإغريقية حيث اشْتُهِرَ أمر المنظومات وحُمد لأنها مكتوبة بشعر موزون باليونانية[2].

أما في الحضارة العربية فقد شاع في مختلف مصنفاتها النظم التعليمي، فكانت فيه من أكثر الحضارات الإنسانية ثراء حيث نجد منظومات في سائر فروع المعرفة حتى غدت ظاهرة عامة اتخذت مجالا للتصنيف والتأليف، وقد برع فيهما العلماء والفقهاء والأدباء والكتاب عبر العصور.

ومثل هذا النهج «يعتمد ـ إلى حد كبير ـ على القدرة على الحفظ والاستظهار، وهو أسلوب شائع لقرون طويلة متعاقبة في دور العلم التقليدي في الحضارة الإسلامية العربية»[3].

---

(1) راجع في الموضوع «في تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة» لأبي الريحان البيروني نقلا عن م. س. ص: 32.

(2) م. س. ص: 33.

(3) م. س. ص: 30.

كما أن هذا النهج ساد ما بين القرنين الخامس والسابع للهجرة أي «بعد أن فرغ علماء العرب والمسلمين من نقل وتأصيل العلوم، واستيعابها والتمكن فيها، وتطويرها والتوسع فيها وكذا الإضافة إليها إضافات أصيلة وأساسية»[1].

وليس لأحد أن يدعي أن النظم التعليمي خلال القرون التالية كان مظهراً من مظاهر انحطاط الحضارة العربية الإسلامية، أو ما يسمى بعصور الاجترار العلمي، بل إن التعبير عن المعارف والعلوم في نمط النظم واكب الحضارة الإسلامية منذ القرن الأول[2]. ولعل منظومات الرجاز في اللغة كان السبيل الممهد لشيوع هذا النظم باعتبار أن «الحاجة كانت ماسة إلى أنواع الشعر التي تلقى على البديهة والارتجال في مقام الرد والمنافرة والمفاخرة»[3].

ثانياً ـ نمط الأرجوزة

لقد توسلت المنظومات التعليمية في نظمها ببحور الشعر العربي. ولعل الرجز (وتسمى منظومته بالأرجوزة) كان أكثرها شيوعا لكونه يتسم بالمعطيات التالية[4]:

---

(1) م. س. ص: 57. (2) م. س. ص: 30.

(3) المرشد إلى فهم أشعار العرب وصناعتها (المرشد) عبد الله الطيب، دار الفكر، بيروت، ط 2، 1970 م ص 1/ 233.

(4) راجع في الموضوع:

- المرشد ص: 1/ 243 ـ 245.
- موسيقى الشعر، إبراهيم أنيس، مكتبة الأنجلو مصرية، 1972 م، ص: 140.
- العلوم العقلية ص: 34، 35.
- الطب العربي في القرن الثامن عشر من خلال الأرجوزة الشقرنية، (الأرجوزة الشقرونية) تحقيق وتعليق الدكتور بدر التازي، تعريب وتقديم الدكتور عبد الهادي التازي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب 1400 هـ/ 1984 م، ص: 31.

1 ـ أسلس البحور وأيسرها للنظم.
2 ـ قابلية عظيمة في الاتساع والتطويل والشمول.
3 ـ قدرة فائقة على دقة التعبير في شتى العلوم والمعارف والفنون.
4 ـ بساطة إيقاعه جعلته أداة طيعة في التعبير.
5 ـ إمكانيات أجزائه المتعددة جعلته يتحمل سائر أصناف القول.
6 ـ حلاوة نغمه وخفة مزاجه في الترنم والإنشاد.
7 ـ يحقق للموضوع سيرورة باعتباره وزناً شعبياً متداولاً في الأوزان العامة.
8 ـ يستحث الذاكرة على التذكر واستحضار الاستشهاد بفكرة ما.
9 ـ يمكن اعتباره أحد الوسائل الخاصة بتقوية الذاكرة.

ثالثاً ـ دواعي التأليف

لمس المؤلف ـ وهو يمارس عمله في التطبيب ـ إقبال الناس على تناول الفواكه بشهية وشراهة، الأمر الذي ينتج عنه تعكير مزاجهم وكثرة شكواهم وشدة أوجاعهم وظهور أعراض أمراضهم، فيبادرون إلى زيارة الطبيب منذ طلوع الفجر. . . والناس في ذلك إما على اطلاع أو غفلة أو جهل، ومن ثم كانت مبادرة المؤلف لتأليف الأرجوزة ضرورية باعتبارها تسهم في الوعي الصحي بأمور التغذية العلمية وبالفواكه خاصة راجيا من الجميع:

21 أن يعتنوا بهذه المقاله لأنها تنجي من الجهاله

ومثل هذه الدواعي في ديباجة الأرجوزة تبلور أمرين هما:

1 ـ ضرورة منهجية تكشف عن عالم ممارس للتطبيب وواع بمتطلبات التأليف.

2 ـ إحساس إنساني يكشف عن مسؤولية في ضرورة إشعاع الأمن الصحي بين الناس سواء في الحاضرة أو في البادية.

رابعاً ـ إشكالية انتقاء الفواكه

لقد اختار المؤلف جملة من الفواكه، هي:

المشماش	الباكور	التفاح
الإجاص	القراسيا	الكمثرى
الخوخ	العنب	التين
الرمان	السفرجل	اللوز الأخضر
التوت	العناب	المشتهى
القثاء	الخيار	الدلاع
البطيخ	البلح	الرطب

وهي بعض من الفواكه المعروفة. ولعل مبرر الاقتصار عليها يقوم على مراعاة:

1 ـ شهرتها بالغرب الإسلامي

2 ـ قيمتها الغذائية

3 ـ دورها في علاج بعض الأمراض

4 ـ دراستها في مصادر الأغذية والأدوية

وهناك فواكه أخرى لم يشر إليها، مثل:

الأترج	الجوز	ساسنو
الزعرور	الفجل	

وما يلحق بالفواكه، مثل:

البلوط	القسطلّ	قصب السكر

وكذا بعض أنواع الحبوب، مثل:

البندق	النبق

مما لم يقف عنده المؤلف.

وإذا كان سبيل انتقاء المؤلف لبعض الفواكه لم يخل من تقصير فإن بعض الذين ألفوا في الموضوع ـ فيما بعد ـ حاول استدراكه على نحو ما نجده مثلاً لدى صاحب الأرجوزة الشقرونية.

خامساً ـ إشكالية المصطلح

تواجه الباحث في علم النبات لدى العرب إشكالية المصطلح في تحديد أسمائه، إذ يلمس تداخل مسميات النبات بحسب أمكنة وجودها بين الجبل والسهل، وبين البادية والحاضرة. وبحسب أجناس البشر بين العجم والعرب وبين القبيلة والأخرى. وبحسب لغتها بين الدخيل والمحلي. وبحسب منطقتها بين الغرب والشرق.

وقد كان مؤلف الأرجوزة واعياً بهذه الإشكالية فالمشماش يطلق على البرقوق[1]:

25 وجاء من أسمائه البرقوق والناس في تعريفه فروق

كما أن الإجاص وهو لدى المؤلف من عيون البقر[2]، والكمثرى هي الإجاص[3].

ونجد في مؤلفات الأغذية في الغرب الإسلامي الوعي بهذه الإشكالية فعيون البقر عندهم تطلق على الإجاص[4] والعنب[5] والمشمش

---

(1) عمدة الطبيب في معرفة النبات (العمدة) أبو الخير الإشبيلي، قدم له وحققه وأعاد ترتيبه محمد العربي الخطابي، مطبوعات أكاديمية الملكة المغربية الرباط، ص: 498.

(2) في عنوان الإجاص.

(3) في عنوان الكمثرى.

(4) العمدة ص: 601.

(5) التيسير في المداواة والتدبير (التيسير)، عبد الملك بن أبي العلاء بن زهرة، تحقيق: محمد بن عبد الله الروداني، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية الرباط 1991 م ص: 403 هـ 954.

والخوخ[1] والكمثرى[2] والبرقوق[3]. كما إن الإجاص يُعرف بالبرقوق[3] والكمثرى[4]، والمشتهى بالزعرور[5]، والدلاع بالبطيخ[6]، والخوخ بالتفاح الفارسي[7]. . .

إن وعي المؤلف بإشكالية مسميات النبات ـ وهو أمر شائع في سائر المؤلفات النباتية والطبية ـ أمر لا مندوحة عنه، غير أنه لم يرم الإشكالية في سائر أسماء الفواكه التي أشار إليها لعدة أسباب:

1 ـ اعتماده على المشهور منها في بيئته.

2 ـ انصرافه عن مصطلحات أخرى حتى لا يوقع المتلقي في متاهات تعداد أسمائها.

3 ـ ابتعاده عن ذلك لأن مرامه لا يتعلق بمعجم لأسمائها.

سادساً ـ الإطار العام للإرجوزة المتعلق بمنهج التأليف

ألف علي بن إبراهيم أرجوزته وفق تصور منهجي يمكن تحديد معالمه في الأسس التالية:

1 ـ قسم المؤلف موضوعه في قسمين كبيرين يتعلقان بأنماط الفلاحة:

---

(1) العمدة ص: 553.

(2) التيسير ص 403 هـ 954.

(3) ن. م. ص.

(4) ن. م ص.

(5) العمدة ص: 46.

(6) ن. م. ص: 360.

(7) التيسير ص 445 هـ 1067.

أ ـ فواكه الأشجار[1] وهي:

المشماش	الباكور	التفاح
الإجاص	القراسيا	الكمثرى
الخوخ	العنب	التين
الرمان	السفرجل	اللوز الأخضر
العناب	المشتهى	

ب ـ فواكه البحائر وهي:

القثاء	الخيار	الدلاع	البطيخ

ثم ألحق بهما النخل بنوعين من ثماره:

البلح	الرطب

2 ـ راعى المؤلف جملة من الأسس بنى بها مباحثه:

أ ـ الإشارة إلى اسم الفاكهة وأنواعها.

ب ـ مراعاة غذائها للطبع.

ج ـ مراعاة غذائها للمزاج.

د ـ الإشارة إلى مرتبتها من حيث طبائعها، ومن حيث جزؤها وحدها.

هـ ـ الإشارة إلى درجتها.

و ـ وصف طعومها.

ز ـ معطياتها الغذائية من حيث الهضم والعلاج من الأمراض.

ح ـ أوقات تناولها أو اجتنابها.

ط ـ سبل إصلاحها.

---

(1) العمدة ص: 279.

وتقدم هذه الأسس مباحث الفواكه وفق بناء حاول المؤلف من خلاله الإحاطة بكل ما يتعلق بجوانبها، رغم ما قد نلمسه في أسس هذا البناء من تداخل فيما بينها تقديماً وتأخيراً.

3 ـ كما راعى المؤلف في أرجوزته جملة من العناصر حدد من خلالها معالم الفاكهة لرصد طبيعتها وسبل الإفادة من غذائها:

4 فواكه مختلفات الشكل في لونها وطعمها والأكل

إن مراعاة الشكل واللون والطعم والأكل مما حرص عليه المؤلف:

أ ـ فالشكل يحدد إطار الفاكهة ومعطياتها الغذائية. فالشكل الصغير (راجع البيت 67) والكبير (ب 237) والمستطيل (ب 245) والدائري (ب 250) والمدحرج (ب 227) والطويل (ب 245) من أشكال الفاكهة التي حرص المؤلف على رسم هيأتها.

ب ـ كما يحدد اللون نوع الفاكهة الواحدة ومدى نضجها:
فمن الإجاص الأحمر والأخضر والأصفر والأبيض (ب 68 و89).
ومن القراسيا الأبيض والأسود والأحمر (ب 78).
ومن التين الأبيض والأسود والأخضر والأكمد (ب 140).

ج ـ أما الطعم فيحدد مذاق الفاكهة وهو سبيل إلى إدراك جودتها، ففيها الحلو (ب 50) والحامض (ب 59) والعافص (ب 70) والقابض (ب 164) والمر (ب 30) والتفه (ب 159) دون أن يشير إلى ما هو منها دسم أو مالح أو حرّيف مما هو مشهور في الطعوم خاصة. وتحديد مذاقها متفاوت بين الفواكه، بل في الفاكهة الواحدة.

د ـ وأما الأكل فيشير المؤلف أحياناً إلى بعض وسائل الاستفادة منه كالمضغ (ب 171) والمص (ب 127) ويمكن أن نضيف إلى هذا إشاراته إلى وسائل إنجاز الأكل كالطبخ والشواء (ب 189) والسلق والفوار (ب 190).

ومن معالم الفاكهة التي يمكن إضافتها إلى ما سبق أثر رائحتها بواسطة حاسة الشم على بعض العلل كما هو الشأن بالنسبة للتفاح (ب 56) والخوخ (ب 100) والخيار (ب 230) مثلاً، دون أن يشير المؤلف إلى طبيعة الرائحة هل هي عطرة أو نتنة... نظراً لضعف دلالات الروائح إلا إذا اشتقت من أسماء الطعوم(1). وقد يشير أحياناً إلى العفونة وهي تتداخل في جسم الفاكهة وفي رائحتها (ب 29 وب 48).

كما يمكن الإضافة إلى ما يتعلق بأكل الفواكه حين هضمها، وما يحدثه بعضها ـ إن أكل في أوقات نهى عنها المؤلف ـ من رياح (ب 91) ونفخ (ب 143) وتمليس (ب 43) مثلاً.

4 ـ يحرص المؤلف على الاستفادة من التكوين البيولوجي للفاكهة فيتعرض إلى بعض مكوناتها دون أن يجعل حديثه يتعلق بأمور الفلاحة والزراعة. فللفواكه لحم (ب 262) وماء (ب 230) ودم (ب 229) وشحم (ب 261) وعجم (ب 126) وقشر (ب 266). والفواكه في هذه المكونات تتفاوت فيما بينها حسب طبيعتها الخاصة.

ويمكن أن نضيف إلى هذا التكوين ما تعرفه الفاكهة من مراحل في نموها، فهي نيئة (ب 187) وفجة (ب 49) وغَضَّة (ب 214) ونضجة (ب 108).

سابعاً ـ الإطار العام للأرجوزة المتعلق بعلم التغذية

تهدف الأرجوزة إلى بحث التصور العام لمفهوم النظام الغذائي من خلال سبل التغذية الصحية. فاستقرت معطيات الفواكه مراعية في ذلك جملة من الأسس العامة لمبادىء الطب العربي:

---

(1) الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص (الأغذية) تقديم واختيار وتحقيق محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، ط 1/ 1990 م، ص: 401.

1 ـ الطبائع، وهي تحدد طبيعة الأجسام سواء في تكوينها أو في عناصرها أو في وظائفها وهي أربعة: الحرارة والرطوبة والبرودة واليبوسة، وقد استمدت مقوماتها من العناصر الأساسية: النار والهواء والماء والأرض. وكل الأجسام الكائنة تتفاعل فيها مميزات هذه العناصر. لذا كان المؤلف يراعي الطبائع العامة للواكه، فللإجاص برودة (ب 65) وللباكور حرارة (ب 41) مثلاً، كما كان المؤلف يراعي التداخل بين الطبائع، ففي الخوخ برودة ورطوبة (ب 97) وفي العنب حرارة ورطوبة (ب 107).

ولا تحقق الفواكه إمكانيات الاستفادة من قيمتها الغذائية إلا في حالة موافقتها للمزاج البشري.

2 ـ الأمزجة، وهي تحدد مدى تداخل الطبائع لتتأسس عليها الأجسام والأحوال الصحية والمرضية. ومن خلال هذا التداخل تتألف أخلاط أربعة هي:

الدم ويتميز مزاجه بالحرارة والرطوبة.

البلغم ويتميز مزاجه بالبرودة والرطوبة.

الصفراء ويتميز مزاجها بالحرارة واليبوسة.

السوداء ويتميز مزاجها بالبرودة واليبوسة.

والمؤلف واع بالمزاج العام لكل الفواكه، فيسعى إلى تحليل أثرها في الجسم، وهو مدرك لأمرين:

أ ـ مدى تحول الأمزجة في الفاكهة الواحدة، فبعض أنواع العنب يميل من البلغم إلى الدم (ب 124).

ب ـ الحرص على اعتدال المزاج (ب 57).

وهو في كل ذلك يراعي حالتي الصحة والمرض: فالتفاح يميل إلى

الصفراء وهي أقرب إلى أحوال الصحة (ب 52)، والمشماش يولد البلغم وهو أقرب إلى أحوال المرض (ب 28).

3 ـ الهضم، إن مراعاة الهضم أساسية في التغذية، إذ أن امتصاص الجسم لمنافع الغذاء يحقق الغاية من الطعام مما يحيل الكيلوس[1] إلى كيموس[2]. ويعني هذا أن معرفة خصوصيات المواد الغذائية ـ ومنها الفواكه ـ لا تدرك إلا في ضوء مدى إمكانيات هضمها للغذاء. وقد لفت المؤلف النظر إلى ما يسهل الهضم من الفواكه كالتفاح (ب 60) والإجاص (ب 67) والتين (ب 143) أو ما يسبب القبض كثفل الرمان (ب 170) واللوز الأخضر (ب 196) والبلح (ب 273).

ومن ثم كانت عناية المؤلف بحالة المعدة (ب 73) وما يقويها (ب 180) وما يرخيها (ب 73)، وكذا حرصه على تجنب أمراض الأمعاء كالقولنج (ب 93)، والابتعاد عن تناول فج الفواكه (ب 71 و202).

4 ـ التوقيت: إن لتوقيت تناول الفواكه أهمية بالغة في تحقيق منافعها. وقد وعى المؤلف بهذا التوقيت فحرص على الإشارة إليه وتحديد زمانه. فالمشماش لا يؤكل عشية (ب 31) والباكور لا يؤخذ في آخر النهار (ب 46). أما تناول الكمثرى (ب 94) والتين (ب 149) والعنب (ب 129) فبدون تحديد زماني.

كما يحبذ المؤلف تناول بعض الفواكه قبل الطعام كالإجاص (ب 75) والعنب (ب 130)، أو بعده كالسفرجل (ب 192) أو مطلقاً كالرمان (ب 173) والدلاع (ب 241)، أو خارج أوقات الطعام كالقراسيا (ب 84).

---

(1) الكيلوس هو الطعام إذا انهضم في المعدة، فصار مثل كشك الشعير (الأغذية ص: 575).

(2) الكيموس هو الدم المستحيل عن الغذاء (الأغذية ص: 575).

ويدعو المؤلف في كل ذلك إلى ضرورة تناول الفاكهة طرية إثر جنيها. وكثيراً ما نهى عن تناول المجني البائت منها (ب 47).

5 ـ الدرجة، يحدد المؤلف ثلاث درجات للفواكه حسب خصائصها الغذائية: فهي رفيعة أو مذمومة أو فاسدة. فمن الرفيعة: التفاح (ب ب 57) والكمثرى (ب 87) والتين (ب 138). ومن المذمومة: الخوخ (ب 95)، والعناب (ب 210). ومن الفاسدة: المشماش (ب 24) والبطيخ (ب 254).

ولوعي المؤلف بهذه الدرجات مبررات تفرضها طبيعة الفاكهة ومدى موافقتها للمزاج.

6 ـ التجميل، يحرص المؤلف على الإشارة إلى ما له صلة بمنافع الفواكه، لا من حيث مقوماتها الغذائية فحسب، بل من حيث أنها مادة تسهم في حفظ الصحة بما له صلة بجسد الإنسان، خاصة ما يتعلق بالتجميل على نحو ما نجده في فاكهة البطيخ من ترطيب لأيدي النساء (ب 263) وما نجده في فاكهة التين التي يضيف غذاؤها لوناً مشرقاً (ب 144).. وهي إشارات وقف عندها المؤلف رغم ما نلحظه من إمكانيات متعددة لكثير من الفواكه في مجال التجميل، كما هو متداول لدى النساء وفي كتب الأعشاب والعقاقير خاصة.

وفي سياق الحديث عن التجميل نشير إلى ما توارد في عدة مصنفات تخص السفرجل بكونه صالحاً للغذاء أثناء حمل النساء في رابع الأشهر خاصة، إن أكل يأتي المولود على أحسن الصور (ب 186).

7 ـ الانشراح، كما يحرص المؤلف على الأثر الذي تشيعه بعض الفواكه في النفس، فيركز على ما تثيره من حالات الانشراح والسرور مما يَعْقِدُ الصلة بين خصائص الفواكه وبين النفس الإنسانية. فالتفاح يولد

السرور والأفراح (ب 55) والسفرجل فيه مسرة النفس وهو مفرج للأحزان أيضاً (ب 183).

إن هذه الأسس السبعة مكنت البحث في معطيات أرجوزة الفواكه من رصد معالم إطارها العام الذي حدد قوام التغذية الصحية وسبل تحققها. وفي ذلك نهج لبعض مبادىء الطب العربي الذي يهتم بالغذاء من حيث علائق الفواكه بالطبائع والأمزجة، ومن حيث انهضامها وتوقيت أكلها ودرجتها، ومن حيث إسهاماتها في تحقيق التجميل والانشراح.

ثامناً ـ مراعاة الأرجوزة للتفاعل بين طبائع الفواكه

إذا كان علم التغذية يهتم بما تقوم عليه حياة الإنسان من حيث تأثير الغذاء في الجسم، فإن الأرجوزة ارتكزت على التفاعل بين طبائع الفواكه. ويتجلى التفاعل في أمور ثلاثة:

1 ـ تحديد مراتب الفواكه.

2 ـ تحديد خصائصها الطبية.

3 ـ تحديد سبل إصلاح مضارها.

1 ـ إن لكل نبات على اختلاف أنواعه وصناعته ومركباته مراتب تُحدِّد طبيعتها في ضوء علائقها بالطبع والمزاج، وتقوم المراتب على أساس «الأخلاط الأربعة من الحر والبرد واليبس والرطوبة فما كان منها موافقا لطبيعة الإنسان سُمي معتدلا، وما جاوز الاعتدال من ذلك جزىء أربعة أجزاء وحُدَّ أربعة حدود، فما جاوز الاعتدال باليسير نسب إلى الجزء الأول والحد الأول من الحرارة أو البرودة أو الرطوبة أو اليبوسة، وما جاوز ذلك اليسير بالقليل نسب إلى الجزء الثاني والحد الثاني، وما قوي من ذلك وأربى نسب إلى الجزء الثالث والحد الثالث، وما أفرط في القوة وأضر بطبائع الجسد حتى يفسد ويَمرض نسب إلى الجزء الرابع

والحد الرابع»[1]. والحرص على بيان ذلك نهج علمي استقراه العلماء العرب والمسلمون من خلال ملاحظاتهم وتجاربهم.

وقد راعت أرجوزة الفواكه هذه الأجزاء وهذه الحدود وفق السائد منها حسب معطيات البيئة العامة للمغرب والأندلس مما يكسبها نهجاً علمياً. والمؤلف في ذلك يضع الفواكه في إطارها العام باعتبارها دليلاً على مراعاتها لسلامة الجسد وإبعاده عن أضرارها، لذا يحرص على مراتبها وفق نمط عام ووفق شروط تناولها. فجل الفواكه في الرتب الأولى كالتفاح (ب 58) والخوخ (ب 97) والسفرجل (ب 178) والقثاء (ب 221) والرطب (ب 278) أما المشماش فهو في الرتبة الوسطى (ب 26) ودونه الخيار في الدرجة البعيدة. ولعل المؤلف نهج ذلك لأسباب:

أ ـ ميله إلى الاختصار والإيجاز حتى لا يغرق الأرجوزة بتفصيل دقيق.

ب ـ تجنبه للتفاوت الحاصل في تحديد طبيعة أجزاء الفواكه وحدودها، مما يجعل الاختلاف أو التباين سمة يتفاوت العلماء في سبل تحديدها قرباً أو بعداً بحسب المزاج أولاً والبيئة ثانياً، فطبيعة القراسيا مثلاً بارد ورطب في الأولى في مصدر[2] وحار رطب في الثانية في مصدر آخر[3].

---

(1) كتاب طب العرب لعبد الملك بن حبيب السلمي الألبيري. انظر: الطب والأطباء في الأندلس الإسلامية (الطب والأطباء) دراسة وتراجم ونصوص، تأليف وتحقيق محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ص 1، 1988 م، ص: 1/ 107.

(2) حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار (الحديقة) لأبي محمد قاسم بن إبراهيم الغساني الشهير بالوزير، حققه وعلق حواشيه ووضع فهارسه محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1985 م، ص: 232.

(3) الأغذية ص: 224.

ج ـ تجنبه للتفاوت الحاصل بين تحديد طبيعة الفاكهة الواحدة حسب مذاقها فطبيعة الكمثرى الحامض بارد يابس في الثانية، وطبيعة الكمثرى العفص بارد يابس في الأولى[1] وكذا طبيعة العنب الحامض بارد يابس في الثانية وطبيعة العنب الحلو حار رطب في الأولى[2].

إن تحديد رتب الفواكه عامة هو من خواص التأليف العلمي في علم التغذية ولا تخلو منه كتب النبات عامة لما دراسته من سبل التوافق أو التباين بين طبيعتها ومزاجها وبين معطياتها الغذائية وبين متطلبات جسم الإنسان.

2 ـ تحديد خصائص الفواكه الطبية من خلال أعراض المرض وعلاجه: فمن حيث الأعراض يحرص المؤلف على الإشارة إلى ما تسببه الفواكه من أعراض يتعرض آكلها إليها، فالإدمان على أكل التفاح يورث النسيان (ب 64) وأكل الكمثرى صباحاً يولد الرياح (ب 91) وكذا التفاح الحامض (ب 57)، كما أن الإدمان على أكل السفرجل يحدث القولنج[3] ووجع الأعصاب (ب 118)، وحفظ التين في آنية النحاس يولد السُّلاق[4] والحميات (ب 151) وأكل العنب في آخر الخريف ضار بالجسم (ب 132) والإدمان على أكل التين يثير القمّل في الجلد (ب 146).

ومن حيث العلاج يحرص المؤلف على ذكر الأمراض التي تعالجها الفواكه، وفي مقدمتها الحميات التي يبردها الرمان (ب 163)

---

(1) ن. م ص: 227.

(2) ن. م. ص: 224.

(3) القولنج: مرض صعب يصيب القولون بانسداد فيعسر معه إخراج الريح والثفل (الطب والأطباء ص 2/ 337).

(4) السلاق: علة تحدث حمرة وحكة في المآقي وأطراف الأجفان تتناثر فيها الأشفار، كما يطلق السلاق على بثر يخرج على أصل اللسان (الأغذية ص: 50).

والدلاع (ب 234)، والسعال الذي ينفعه طبيخ العناب (ب 209) والرمان (ب 168)، وحرقة البول وألم المثانة يزيلهما الدلاع (ب 240) ودر البول وإخراج الحصاة يعالجهما البطيخ (ب 260) وعسر الولادة يسهله الرطب (ب 285) وضعف المعدة يقويه الإجاص (ب 73) والخوخ (ب 100) والعنب (ب 212) والتهاب اللثاث يضمده البلح (ب 275) وخفقان القلب يذهبه أكل السفرجل (ب 181) والسموم يدرؤها ماء السفرجل أيضاً (ب 176).

3 ـ تحديد سبل إصلاح مضارها: إن مراعاة الأرجوزة لمصلحات الفواكه ـ سواء تعلق الأمر بالتوازن الغذائي أو بملاءمتها لمزاج الإنسان أو بأثرها في الجسم ـ سبيل رامه علماء التغذية في سائر مصنفاتهم، لأن الأغذية بطبعها معرضة إلى العفونة باعتبارها من مزاجها الخاص. ومثل هذا الحرص في إصلاحها يدل على الوعي بإمكانيات الوقاية من أدوائها.

لقد أدرك مؤلف الأرجوزة أدواء المشماش فسعى إلى إصلاحه:

34 إصلاحه بِبِزر الانيسون   أو بِزر نافع مع الكمّون

ونجد إصلاحاً آخر له في أرجوزة عبد القادر بن شقرون (ت 1140هـ/ 1727م):

إصلاحه أكل مربى الزنجبيل   أو الجلنجين خذه عن نبيل[1]

ومثل هذا الإصلاح لا يعني تنوع سبله فحسب، بل يعني تطور علم الوقاية من أدواء التغذية مما يعكس دقة الملاحظة ومنطق التجربة اللتين ما فتىء العلماء يفيدون من نتائجهما.

وإدراكاً لعلم الوقاية من أدواء الفواكه تكررت في الأرجوزة ألفاظ:

(1) الأرجوزة الشقرونية ص: 111.

(أصلحه، إصلاحها) لأنها تشكل مبدأ عاماً في تناول خصوصيتها. وهذا ما يجعل إصلاح الأغذية أو مصلحاتها أو ملطفاتها مما يجب مراعاته.

وقد افترض أحد الباحثين[1] ثلاث فرضيات شارحة لفكرة الإصلاح في التغذية تستجيب لها أرجوزة الفواكه:

1 ـ مصلحات قد يكون الهدف منها إحداث توازن في مزاج الغذاء نفسه على نحو ما نراه في الأبيات (63 و134 و135 و155 و197 و205 و226 و232).

ب ـ مصلحات قد يكون الهدف منها جعل الغذاء كاملاً من الناحية الغذائية على نحو ما نلمسه في البيت (85).

ج ـ مصلحات قد يكون الهدف منها تسهيل الهضم على نحو ما يُشير إليه البيتان (50 و278).

د ـ ونضيف نحن افتراضاً آخر: مصلحات قد يكون الهدف منها إحداث توازن بين الغذاء ومزاج الإنسان كما في الأبيات (76 و77 و 102 و265 و266).

والملاحظ أن هذه الفرضيات قد تبدو كلها متداخلة، وهذا يدل على وعي مؤلف الأرجوزة بالثقافة الغذائية. ولعله كان فيها متأثراً بثنائية الضرر والنفع التي نهل منها مفترضاً حيناً وموقناً حيناً آخر، مما يجعل الطعام الواحد ـ كالذات الإنسانية ـ مجالاً للثنائية، نفيد مما هو نافع ونصلح ما هو ضار فيها.

إن مراعاة تلك الأمور الثلاثة التي ارتكزت على التفاعل فيما بينها تجعل من طباع الفواكه وخصائصها الطبية وسبل إصلاحها نهجا لبعض

---

(1) هو الدكتور بدر التازي في تعليقه على الأرجوزة الشقرونية انظر ن. م. ص: 33.

معايير علم التغذية التي تنبني في مجملها على تصنيف الطعام والحمية الغذائية وخواص الأطعمة[1]. وهي كل متداخل في هذه الأرجوزة التي تراعي في منظورها العام الطب العربي في إطار تفاعله بين مقومات الغذاء ومزاج الأفراد حرصاً على إحداث التوازن.

تاسعاً ـ أسلوبية الأرجوزة

تتسم الأرجوزة بطابعها العلمي مما جعل أسلوبيتها تتميز بالملاحظات التالية:

1 ـ تقريرية عامة في مجملها وقد سادتها مصطلحات النبات والأعراض والأمراض.

2 ـ كثرة الجمل الإنشائية وتغلب فيها الأفعال وتقل الأوصاف.

3 ـ معجم تفصح كلماته عن الوظيفة العلمية كما أرادها المؤلف.

4 ـ وضوح التعبير من غير إسفاف أو ابتذال.

5 ـ تنوع أزمنة الفعل أكسب القارىء تقبلاً من وجهة نظر أسس التلقي.

6 ـ فاعلية اللغة في مراعاة المقصدية أتاحت للأرجوزة سيرورة وتداولاً.

7 ـ مرجعية في الأسلوب كشفت عن نمط في التفكير العلمي تتفاعل فيه مقوماته مع الذات.

8 ـ خاصية التوسل بأسلوب يروم الإخبار والاقناع.

9 ـ أسلوبية الأرجوزة تظهر تمرس مؤلفها بالنظم إذ لا عسر ولا تكلف.

---

(1) الأرجوزة الشقرونية ص: 32.

10 ـ رغم ثبات الخبر وحركية الإنشاء كان التراسب في لغة الأرجوزة مظهراً لإبراز الدلالة العلمية، وما يتيحه من تعلق بمعجم الملاحظة والتجربة.

ولا يعني كل هذه الملاحظات أن خطاب الأرجوزة لا يجنح إلى ملامح شعرية قوامها الإيحاء والانزياح بقدر ما تسعى الأرجوزة إلى:

1 ـ إشراق أسلوبي يظهر بعض معالم المعجم الأدبي (ب 9 وب 186).

2 ـ اقتباس إشاري إلى آيات قرآنية (ب 105 وب 136).

3 ـ تجاوز لبعض إمكانيات الرجز الإيقاعية المتَّسمة بالرتابة إلى إنجاز إيقاع يتسم بحركة صوتية لا تخفيها الدلالات العلمية لمعجم الأرجوزة (ب 193) بالرغم من أنّ الرجز لا يتحمل ـ لضعف إمكانياته الإيقاعية ـ التوازن الصوتي كما في الترصيع مثلاً... ففي الأرجوزة ـ على تفاوت التقفية فيها ـ نلحظ بعض الموازنات الصوتية بين العروض والضرب خاصة.

4 ـ وجود بعض المظاهر البلاغية كالتشبيه (ب 186) والطباق (ب 192 و207).

إن أسلوبية الأرجوزة ـ رغم تقريريتها ـ كانت ملامحها الشعرية ـ رغم كونها باهتة ـ تكتسب خاصية الوضوح والحرص على التعبير عن حقيقة العلم، مما صرف إليه المؤلف همته لإثبات وظيفة كان التلقي فيها مداعاة لإبداء النظر في علم التغذية وفق مرجعية جمعت بين تراسب ما جاء من المصادر وبين الطموح إلى تعبير جديد... ومن ثم حققت الأرجوزة قيمتها التعليمية من ناظم كان على دراية بالعلم أولاً وبالنظم ثانياً...

ولعل تمرس المؤلف بقراءة المؤلفات الأندلسية في علوم التغذية - ككتاب التغذية لابن زهر مثلاً - حيث أفاد من أسلوبها العلمي/ الأدبي ما جعله يتأثر بها، حرصا على أدبية التعبير في النظم التعليمي.

عاشراً - مصادر الأرجوزة

للأرجوزة عدة مصادر اعتمدت سبلها العلمية. وقد كتبها طبيب ممارس لمهنة التطبيب وعالم مدرك للعلوم التطبيقية ومدرس سلك نهج الرواية والدراية وناظم منجز لمتن تعليمي... وهذا ما يجعل الباحث يتلمس جملة من المصادر سواء أحال إليها المؤلف أو لم يحل.

1 - أسس المنهج العلمي التي استقى منها المؤلف معلوماته، وأَخَصُّها بالذكر:

أ - الملاحظة التي تقوم على أساس معاينة العلائق بين عناصر الكون.

ب - التجربة التي تسلك سبل صحة الملاحظة والتحقق من نتائجها.

2 - مصادر تتعلق بجملة من المصنفات الطبية في مقدمتها:

أ - الطب النبوي الذي نهل منه المؤلف بعض معلوماته (ب 225).

ثم هناك إشارات إلى مصادر أخرى:

ب - كتب جالينوس الطبية (ب 256).

ج - رأي للغزالي (ب 184).

وعدا هذه الإشارات لا نكاد نجد إشارات إلى مصادر أخرى، ولعل المؤلف في هذا كان عامداً إلى أمرين:

أ - ألا يشغل الأرجوزة باستشهادات لأفكار أو ذكر لأعلام.

ب ـ أن الثقافة الطبية تظهر في ذاكرة الطبيب وهو يمارس سبل العلاج أو تصنيف مؤلَّف.

ومع ذلك فللباحث أن يستحضر المصادر التي اعتمدها المؤلف سواء حين تعلمه لمهنة الطب أو حين تأليفه للأرجوزة. وهي مصادر لا تخرج عامة عن مصادر الثقافة الطبية بكل فروعها سواء السائدة في المشرق عامة أو في الأندلس والمغرب خاصة.

وإذا كنا لا نتوفر على فهارس علماء الطب والتغذية والفلاحة لمعرفة مصادر ثقافتهم باستثناء إشاراتهم في مصنفاتهم إلى بعضها سواء حين التمثل بفكرة أو مناقشة رأي أو حين الاستفادة من مصدر أو مراجعة نص، ولعل من بين مصادر المؤلف في أرجوزته على سبيل الإجمال:

ـ كتب الطب لابن سينا والرازي...

ـ كتب الأدوية والأغذية للسمرقندي...

ـ كتب النبات والفلاحة والأغذية والأدوية لمؤلفين من الغرب الإسلامي، كابن البيطار وابن زهر والزهراوي وابن رشد وابن الخطيب...

وهي مصادر تدوولت نسخها في الثقافة الطبية بالمغرب في عهد علي بن إبراهيم ناظم الأرجوزة لا شك أنه كان على صلة بها واطلاع عليها.

أحد عشر ـ قيمة الأرجوزة في التراث المغربي في علم التغذية

لقد اهتمت كتب التغذية بمجالات متعددة من حيث عنايتها بالنبات وخصائصه وعنايتها بالغذاء وسبله، وعنايتها بالدواء وعناصره. وقد ساهم الغرب الإسلامي بعطاء وافر ومتميز تعكسه غزارة التأليف وعمق التجارب وتنوع الأبحاث.

ولا شك أن الثقافة الأندلسية في ميدان العلوم خاصة أثرت بشكل أو بآخر في التراث العلمي بالمغرب باعتباره الوريث الإنساني للحضارة الأندلسية سواء زمان التواصل بين المغرب والأندلس، أو زمان الوحدة بينهما، أو زمان غياب الأندلس، إذ شاعت المظاهر التالية:

1 ـ الاهتمام بالمصنفات الأندلسية في شتى ميادين المعرفة.

2 ـ التواصل بين مظاهر الحضارة والعمران والثقافة.

3 ـ حياة الأندلس في الذاكرة المغربية فكراً وإبداعاً.

وهذه المظاهر وغيرها لا تقوم على مجرد تأثر المغرب بالأندلس فحسب، بل قامت أيضاً على أساس التماثل، باعتباره رؤية نقدية لتحليل الخطاب في ضوء التمايز والتجدد والاستمرارية[1].

ويتجلى هذا التماثل في سائر العلوم وخاصة آثاره البادية في عصري الشرفاء السعديين والعلويين، مما هو جدير بدراسته. كما أن آثار هذين العصرين جسدت حضور المصادر الشرقية باعتبارها تشكل ثقافة علمية رائدة. ولا شك أن مؤلف الأرجوزة كان على وعي تام بكل ذلك... مما يجعلنا نتساءل عن قيمة الأرجوزة في التراث العربي عامة والمغربي خاصة.

ودون أن نشير إلى بيبليوغرافية التأليف في علوم التغذية مما لا يسع مجال هذا البحث، علينا أن نركز الحديث عن قيمة أرجوزة الفواكه باعتبارها تكاد تشكل الاهتمام الوحيد بموضوعها الذي خصه مؤلفها بمنظومته التعليمية.

ولئن كانت هذه القيمة تستمد مرتكزاتها العلمية من مؤلفات التغذية

---

(1) الثقافة الأندلسية في الذاكرة المغربية، عبد الله بنصر العلوي. دراسة غير منشورة.

العامة بما فيها من مباحث تخص الفواكه من حيث طابعها وخصائصها وإصلاحها على نحو ما نلمسه في كتب الأغذية للرندي وابن زهر والسمرقندي... وفي كتب الأدوية لابن البيطار وابن رشد... وغيرهم... فإن هذه الأرجوزة في سعيها إلى التوسل بالفواكه خصوصاً قد استوعبت إشارات المتقدمين في المشرق والأندلس، ووعت بالحاجة إلى ضرورة تفصيل الحديث فيها ضمن مؤلف خاص بها مما أوجزه المتقدمون على نحو ما ذكر، أو لخصه المتأخرون ومنهم عبد القادر بن شقرون (ت 1140 هـ/ 1727م) صاحب الأرجوزة الشقرونية الذي تعرض إلى الفواكه فيما تعرض إليه ضمن الحديث عن مختلف أنواع الأطعمة والأشربة واللباس وتهوية المكان وصحة المسافر في منظومة بلغ عدد أبياتها (674). خصت الفواكه منها (ب 135) بيت (موقعها بين البيتين 236 و 371). ولا شك أن صاحبها قد أفاد من أرجوزة علي بن إبراهيم إضافات تتعلق بالإصلاحات خاصة كما سلفت الإشارة إليه. وتتعلق إضافات أخرى بالفواكه البرية كساسنو والغاز والبلوط والزعرور، وكذا بفواكه الشتاء كالزيتون والليم والنارنج والأرتج[1].

ومن الصعب علينا ـ ونحن نتحدث عن القيمة العلمية لهذه الأرجوزة بين كتب التراث ـ أن ندرك خصوصياتها فيما رامته من إضافات لأفكار جديدة. لأن في ذلك إشكالية وضع الأرجوزة في سياق مصادر التاريخ لكتب التغذية وسبل تطور معرفتها العلمية. وهذا مما لم تحرص عليه الدراسات المعاصرة التي تؤرخ لمدى تطور المعارف العلمية من اليونان إلى المشرق إلى الغرب الإسلامي ترجمة وتأليفاً. كما أن بعدنا عن التخصص الدقيق لا يسمح لنا بالخوض في محاولة تجليات هذه الإشكالية.

(1) الأرجوزة الشقرونية ص: 127 وص: 130.

ثاني عشر ـ قيمة الأرجوزة في علم التغذية الحديث

إذا كانت أرجوزة الفواكه قد ألفت خلال القرن الحادي عشر الهجري/ السابع عشر الميلادي، فلا شك أن رؤيتها العلمية تحمل ثقافة عصرها وما انصهر فيه من علوم، ما يجعلنا بحق نتساءل عن إحيائها ـ ونحن على أبواب القرن الواحد والعشرين ـ نتلمس فيه أسباباً نفيد منها في علم التغذية الحديث الذي يرتكز على أسس تخالف رؤية الأرجوزة في عمقها.

إن علم التغذية الحديث يقوم على الحاجات الطاقية المقدرة بالحريرات (Les calories) التي تؤمن الأيضة (Métabolisme) باعتبارها مجموعة التحولات الكيماوية الطاقية لمركبات المادة الحية. ومن ثم كان دور الأغذية هو تأمين الطاقة بفضل محتوياتها من السكريات والدهنيات والبروتيدات من خلال إقرار التوازن والتناسب. وكي تكون التغذية كاملة يجب تزويد الجسم وبكميات محددة جداً بالمواد التي يعجز عن تمثلها والتي يمكن إجمالها في بعض الأحماض الأمينية الضرورية والحيمينات (أي الفيتامينات) والأملاح المعدنية والعناصر الكيماوية الضرورية غير الأساسية[1].

فهل استجابت أرجوزة الفواكه إلى بعض معطيات علم التغذية الحديث كما ألمحنا إليها؟

رغم أن الرؤية العلمية للأرجوزة تقوم في إطارها العام على مراعاة الطبائع والأمزجة عامة، ومن خلال التفاعل بين طبائع الفواكه من حيث مراتبها وخصائصها الطبية وسبل مصلحاتها خاصة... نلحظ التباعد بين المفهومين، إذ تشكل قطيعة في الرؤية والمنهج بين معطيات تاريخ الأغذية وبين واقعه الحديث.

---

(1) الأرجوزة الشقرونية ص: 36.

وإذا تجاوزت الأسس العلمية الحديثة علاقة عناصر الطبائع والأمزجة، فمن الممكن ـ كما يرى أحد الباحثين المغاربة[1] ـ التقريب من بَوْنِ العلاقة من خلال أمور ثلاثة:

1 ـ تصنيف الأغذية.

2 ـ النظام الغذائي.

3 ـ خصائص الأغذية.

فبالنسبة إلى أرجوزة الفواكه لم يشر مؤلفها ـ أولاً ـ إلى تصنيف الأغذية ووضع الفواكه من بين أنواع الأغذية كالحبوب واللحوم والثمار والخضر والتوابل. مكتفياً بتصنيف الفاكهة من حيث فلاحتها فهي فواكه الأشجار وفواكه البحائر، ومن حيث زمن نضجها فهي فواكه الصيف وفواكه الخريف.

واعتمد المؤلف ـ ثانياً ـ على نظام غذائي للفواكه، باعتباره نظاماً نباتياً يحقق للغذاء مقوماته الأساسية، وإن كنا لا نزعم أن من أهداف الأرجوزة دعم نظام غذائي يقوم على أساس النبات ومنه الفواكه خاصة، رغم أن المؤلف لا يشير إلى اللحم مباشرة، وإن ذكر أن مرق الدجاج هو من مصلحات الإجاص.

وركز المؤلف ـ ثالثاً ـ على خصائص الفواكه وقدم جملة من النصائح مراعياً تكامل الغذاء ووحدة قيمته مما يكون توافقاً بين التحليل التقليدي للأغذية والتحليل الحديث لها، وخاصة في إمكانيات الفواكه التي تصلح لعدد من الأدواء.

ومن خلال محاولة التقريب بين إمكانيات نص قديم وعلم حديث تكشف الأرجوزة عن معطيات عامة في سياق التواصل بين الحضارات ـ

(1) د. بدر التازي ن. م. 34.

وخاصة في الشؤون العلمية المتعلقة بالنبات باعتباره أساس الغذاء والدواء ـ يمكن إجمالها فيما يلي:

1 ـ ما يكثر غذاؤه عامة كالتين والعنب[1].

2 ـ ما يقوي القلب كالتفاح والسفرجل[2].

3 ـ ما يرطب المعدة كالإجاص والعنب والسفرجل والبلح[3].

4 ـ ما يدر البول كالعناب والقثاء والبطيخ[4].

5 ـ ما يفيد في الإمساك كالتين والعنب[5].

6 ـ ما يمنع القيء كالسفرجل[6].

7 ـ ما يسكن الحميات كالخيار[7].

8 ـ ما ينفع في السعال والتنفس كالرمان والعناب واللوز[8].

9 ـ ما ينفع في التهاب الفم كالتوت[9].

ومن خلال المقارنات نلحظ أوجه التوافق بين استعمالات الطب

---

(1) أرجوزة الفواكه ب 138 وب 121 التداوي بالأعشاب والنبات قديماً وحديثاً (التداوي)، جمع مواده ونسقها وقدم له أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، لبنان، ط 2، 1991 م، ص: 180 و245.

(2) أرجوزة الفواكه ب 56 وب 181 التداوي ص: 104 و181.

(3) أرجوزة الفواكه ب 73 وب 112 وب 180 وب 270/ التداوي ص: 39 وص: 245 وص: 194 وص: 90.

(4) أرجوزة الفواكه ب 209 وب 224 وب 260/ التداوي ص: 143 وص: 174 وص: 86.

(5) أرجوزة الفواكه ب 45 وب 113/ التداوي ص: 246.

(6) أرجوزة الفواكه ب 182/ التداوي ص: 194.

(7) أرجوزة الفواكه ب 230/ التداوي ص: 155.

(8) أرجوزة الفواكه ب 168 وب 209 وب 199/ التداوي ص: 173، ص: 243 وص: 319.

(9) أرجوزة الفواكه ب 204/ التداوي ص: 106.

العربي القديم واستعمالات الطب الحديث مما يجعل حضور رؤية الطب العربي ما تزال فعالة، ويؤكد جدواها مدى الإحساس بجدية العلوم العربية الإسلامية ومدى استشرافها إلى أصالة تحليل النبات وإدراك خواصه ومنافعه، ويمكن أن نستشهد في هذا السياق بما يخص فاكهة العنب التي أولادها القدماء والمحدثون دراسات وافية توافقت إمكانياتها في الغذاء والدواء ومعتبرة أن هذه الفاكهة «أكثر الفواكه كمالاً وغنى بالمواد الغذائية»[1]، مما يجعل النتائج منسجمة.

لقد تحدث العلماء العرب عن العنب وفوائده، فمثلاً في الغرب الإسلامي نجد ابن رشد في كتابه الكليات[2]، والرندي في كتابه الأغذية[3]، والغساني في كتابه حديقة الأزهار[4] وكذا علي بن إبراهيم في أرجوزة الفواكه. كما تحدث علماء الغرب عن العنب وفوائده مثل نارودسكي في كتابه العلاج النباتي[5] وأشاد بأهميته الغذائية كل من مكفادن وفالنيه[6].

ومن المنطق أن نتساءل مع بعض الباحثين[7] عن جدوى دراسة دور الحضارة العربية والإسلامية في مجال علم النبات، باعتبارها حضارة أصبحت تراثا اليوم، إذ أن حديث النظريات العلمية هو أصدق وأقرب إلى الصحة بدعوى أن النظريات القديمة المخالفة للحاضر خطأ، وإذا

---

(1) التداوي ص: 245.

(2) الأغذية ص: 173.

(3) ن. م. ص: 191.

(4) الحديقة ص: 205.

(5) راجع التداوي ص: 245.

(6) التداوي ص: 246 وص: 247.

(7) إسهام علماء العرب المسلمين في علم النبات، علي عبد الله دفاع، مؤسسة الرسالة، ط 1، 1985 م، ص: 15.

كانت متفقة مع النظريات الحديثة فما أغنانا عنها. «إن أية أمة تريد أن تخرج من الحاضر إلى المستقبل، أي من المعلوم إلى المجهول، يجب عليها دراسات العلاقات بين الماضي والحاضر، وهناك إجماع بين العلماء المتفوقين في العالم على أن الطريقة التاريخية هي أحسن الطرق لتثبيت المعلومات الحديثة في أذهان الدراسين. وأن المعلومات الحديثة بدون دراسة تاريخها ذات علاقة بالماضي ستكون قلقة الجذور ومضطربة»[1].

(1) م. س. ص.

الخاتمة

لقد رمنا في تحقيقنا لأرجوزة الفواكه ودراستنا لها جملة من الأمور:

1 ـ إن للتراث المغربي في العلوم العربية إسهامات جديرة بالبحث والتحقيق، إذ أن إحياءه يفسح مجالا واسعاً لما يجب درسه والتعمق في أبحاثه، لأنه حلقة حضارية في تاريخ التراث العلمي العربي الذي أنار السبل وكشف عن إمكانيات مدنيّة متطورة، إن في عصره... وإن في تطلعه إلى الحضور والاستمرارية.

2 ـ إن أثر التراث العلمي في المشرق والأندلس قد أغنى التجربة المغربي التي حرصت بمحليتها على إغنائه والتواصل مع عطائه... وهذا ما يلزم الباحثين بضرورة العناية به قصد تحقيق التكامل وإنجاز الوحدة في سياق التثبت بهوية قومية لها مكتسباتها ولها تطلعاتها.

3 ـ إن تنوع أنماط التراث العلمي العربي يرتكز على مقومات أسسها التوافق والتداخل، مما يجعل استشراف السعادة وأمل العافية مطلباً ملحاً. ومن ثم كان علم التغذية مجالاً خصباً لكل العلوم الإنسانية التي أثرت بعطاءاتها عبر العصور والحقب والأزمان في البحث العلمي الذي رام سبل التواصل والتفاعل والاندماج والتكامل، ما دام يشكل في عمقه حضارة إنسانية متلاحمة العناصر والمكونات... رغم محاولات الحرص على إبراز الذات ومميزات عطاءاتها...

4 ـ وإذا كان علم التغذية كذلك، فإن هذه الرؤية سواء في إطار ما هو تقليدي أو ما هو تجديدي، وسواء في سياق ما هو مكتسب أو ما هو متطور، وسواء في ضوء ما هو نقلي أو ما هو عقلي... قد أبرزت في

التراث العربي خاصة خصوصيات لها توهجها العلمي وإصرارها على أسس الملاحظة والتجربة وعلى منهج المنطق والاستقراء.

5 ـ إن علم التغذية إذا قام على أساس مقومات النبات القائمة على أساس الغذاء والدواء فإن الفواكه باعتبارها غذاء رفيعاً نالت حُظوة كبيرة في التأليف كشأن أنواع الغذاء الأخرى... غير أن الفواكه جمعت في إمكانياتها بين خلال ثلاث: التفكه والمداواة والتغذية... ومن هذه المصنفات أرجوزة الفواكه الصّيفية والخريفية لأبي الحسن علي بن إبراهيم الأندلسي المراكشي.

6 ـ إن الأرجوزة على قلة أبياتها نسبياً. قد نهجت تصوراً منهجياً دقيقاً في الفواكه التي تناولتها بالتحليل. وقام هذا التصور على المبادىء العامة المعروفة في تاريخ العلم في عصرها. ومن أبرزها تحديد طبائع الأجسام سواء في تكوينها أو في عناصرها أو في وظائفها، وهي الحرارة والرطوبة والبرودة واليبوسة... وهي تقوم على أساس التداخل لتؤسس بأخلاطها الأمزجة الأربعة: الدماوي والبلغمي والصفراوي والسوداوي.

7 ـ كما نهجت الأرجوزة في ضوء إمكانيات الفواكه الغذائية مراعاة سبل الهضم ومقاومة الأعراض والعلاج من الأمراض، محدداً أوقات تناول الفواكه واجتنابها وسبل إصلاح مضارها.

8 ـ مراعاة الأرجوزة لطبيعة الفواكه من حيث درجتها ومراتبها، ومن حيث أشكالها وألوانها وطعومها وتناولها، حريصة على الجوانب الزراعية والغذائية والحياتية والنفسية، على تفاوت بينها حسب خصائص كل صنف من أصنافها.

9 ـ حرص الأرجوزة على أسلوبية ـ رغم قيمتها التعليمية ـ ارتكزت على تقريرية العلم والتطلع إلى جمالية الشعر من خلال بعض المظاهر البلاغية البسيطة.

10 ـ للأرجوزة قيمة في التراث المغربي في علم التغذية وشؤون تدبير الصحة، إذ لفتت النظر إلى قيمة الفواكه من حيث كونها غذاء ودواء، وهذا ما جعل عدداً من الأطباء دون شك يتدارسونها، ويخصون الفواكه ضمن أنواع الغذاء بمباحث هامة على نحو ما نجده في الأرجوزة الشقرونية.

11 ـ للأرجوزة كذلك قيمة في علم التغذية الحديث، فرغم اختلاف المنهج والرؤية كان سياق البحث والتجارب لتأمين الطاقة الحرارية للجسم هدفاً عاماً رامه القدماء والمحدثون. وهذا ما أكسب الفواكه في استعمالها قديماً وحديثاً جملة من الخصائص الغذائية التي تقوم على أساس يوافق مجملها بين الطب القديم العربي وبين الطب الحديث الغربي... وفي ذلك انسجام بين رؤي البحث وإقرار بفضل الأوائل على الأواخر...

الفهارس العامة

1 ـ فهرس النبات وأصنافه.

2 ـ فهرس أجزاء النبات.

3 ـ فهرس نمو النبات

4 ـ فهرس الاصطلاحات الفلاحية

5 ـ فهرس الإنسان.

6 ـ فهرس الأمزجة

7 ـ فهرس الطبائع ومراتبها

8 ـ فهرس الأمراض والأعراض.

9 ـ فهرس الأطعمة والأشربة.

10 ـ فهرس الطعوم.

11 ـ فهرس الهضم

12 ـ فهرس الكون

13 ـ فهرس الأعلام

14 ـ فهرس الألوان

15 ـ فهرس الأشكال

16 ـ فهرس الأزمنة

17 ـ مسرد المواد المعرف بها.

* يجب مراعاة ما يلي:

1 ـ ترتيب المواد حسب الأبجدية المغربية/ الأندلسية:

أ، ب، ت، ث، ج، ح، خ، د، ذ، ر، ز، ط، ظ، ك، ل، م، ن، ص، ض، ع، غ، ف، ق، س، ش، هـ، و، ي.

2 ـ ترتيب المواد حسب جذر الكلمة حين تتعدد مشتقاتها.

3 ـ الأرقام تشير إلى ترقيم أبيات الأرجوزة، إلا في مسرد المواد المعرف بها، فالأرقام تشير إلى الصفحات.

فهرس النبات وأصنافه

---

(1) ذكر في عنوان مبحث العناب.

(2) ذكر في عنوان مبحث الإجاص.

فهرس أجزاء النباتات

فهرس نمو النبات

فهرس المصطلحات الفلاحية

فهرس الأمزجة

فهرس الطبائع ومراتبها

فهرس الأمراض والأعراض

فهرس الأطعمة والأشربة

فهرس الطعوم

فهرس الأعلام

فهرس الألوان

فهرس الأشكال

فهرس الهضم

فهرس الكون

فهرس الأزمنة

مسرد المواد المعرف بها[1]

(1) حسب تسلسل الأرقام الموضوعة بين [ ] في أسفل الصفحات.

لائحة المصادر والمراجع

1 ـ القرآن الكريم.

2 ـ أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية (الأرجوزة)، علي بن إبراهيم المراكشي الأندلسي، ضمن مجموع: أنواع الصيدلة في ألوان الأطعمة، لمؤلف مجهول نسخة مصورة في الخزانة الملكية بالرباط رقم 10938 عن ميكرو فيلم خ. ع. 1/ 274 (مراكش) لوحات 57 ـ 60 (أ) ولوحات 90 ـ 93 (ب).

3 ـ أرجوزة الفواكه الصيفية والخريفية، علي بن إبراهيم المراكشي الأندلسي خ. م. الرباط 6499، خ. ع. 2946 (ح).

4 ـ أرجوزة الفواكه، مكتبة كلية الآداب الرباط 4/ 122 مكل (د).

5 ـ أرجوزة في أنواع المأكولات مجهول خ. ع 323 ق.

6 ـ أطعمة المرضى، محمد بن علي السمرقندي، مخطوط خ. ع. 578 د، الرباط.

7 ـ الأندلسيون وهجراتهم إلى المغرب خلال القرنين 16 و17 (الأندلسيون). د. محمد رزوق. إفريقيا الشرق، الدار البيضاء 1989.

8 ـ الإعلام بمن حل مراكش وأغمات من الأعلام (الأعلام) العباس بن إبراهيم، المطبعة الملكية، الرباط 76 ـ 1983 (10 أجزاء).

9 ـ الأعلام بمن غبر من أهل القرن الحادي عشر، عبد الله بن محمد الفاسي، مخطوط خ. م 3637 ز، الرباط.

10 ـ الأعلام ـ قاموس تراجم (الأعلام) خير الدين الزركلي، دار العلم للملايين، لبنان ط 4، 1979 م (8 أجزاء).

11 ـ الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، مدخل ونصوص، (الأغذية) تقديم واختيار وتحقيق محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، ط 1، 1990 م.

- نصوص من «عمدة الطبيب في معرفة النبات» لأبي الخير الإشبيلي.
- نصوص من «كتاب الأغذية» لأبي مروان ابن زهر.
- نصوص من الأغذية من كتاب «الكليات» لأبي الوليد بن رشد.
- نصوص من «كتاب الأغذية» لمحمد بن إبراهيم الرندي.

- أدوية الزهراوي من كتاب «التصريف لمن عجز عن التآليف».
- المستعيني في الأدويه المفردة» ليونس بن إسحاق بن بكلارش.
- نصوص من «كتاب الأدوية المفردة» لأبي الصّلت الداني.
- نصوص من «كتاب الأدوية» من «الكليات» لأبي الوليد بن رشد.
- نصوص من «مقالة في الطبّ» مجربات أبي عبد الله الشقوري اللخمي.
- نصوص من «الاكتفاء في طلب الشفاء» لمحمّد بن يحيى العزفي.
- منتخبات في الأدوية المركّبة المستخلصة.

12 ـ الاستقصا لأخبار دول المغرب الأقصى، (الاستقصا) أحمد بن خالد الناصري، تحقيق وتعليق جعفر الناصري ومحمد الناصري، دار الكتاب. الدار البيضاء 1956 (9 أجزاء).

13 ـ إسهامات العرب في علم الفلاحة، الندوة العالمية الثالثة لتاريخ العلوم عند العرب. الكويت من 10 ـ 14 ديسمبر 1983 م. طبع على نفقة مؤسسة الكويت للتقديم العلمي الكويت 1408 هـ/ 1988 م.

14 ـ إسهام علماء العرب المسلمين في علم النبات. د. علي عبد الله الدفاع. مؤسسة الرسالة ط 1، 1405 هـ/ 1985 م.

15 ـ التداوي بالأعشاب والنباتات قديماً وحديثا (التداوي) جمع مواده ونسقها وقدم له أحمد شمس الدين، دار الكتب العلمية، لبنان، ط 2، 1411 هـ/ 1991 م.

16 ـ تكملة المعاجم العربي (التكملة)، دوزي، (مجلدان).

17 ـ تفسير الكشاف عن حقائق غوامض التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التنزيل، الزمخشري دار الكتاب العربي بيروت (4 أجزاء).

18 ـ التسيير في المداواة والتدبير (التسيير)، عبد الملك بن أبي العلاء بن زهر، تحقيق محمد بن عبد الله الروداني، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية، الرباط، 1991 م.

19 ـ الثقافة الأندلسية في الذاكرة المغربية، عبد الله بنصر العلوي، دراسة غير منشورة.

20 ـ حديقة الأزهار في ماهية العشب والعقار، (الحديقة)، أبو محمد قاسم بن إبراهيم الغساني الشهير بالوزير. حققه وعلق حواشيه ووضع فهارسه محمد العربي الخطابي، دار الغرب الإسلامي، 1405 هـ/ 1985 م.

21 ـ الحركة الفكرية بالمغرب في عهد السعديين (الحركة)، محمد حجي، منشورات دار المغرب للتأليف والترجمة والنشر، مطبعة فضالة، 1978 م (جزآن).

22 ـ ذهاب الكسوف ونفي الظلمة في علم الطب والطبائع والحركة (ذهاب الكسوف)، أبو عبد الله بن عزوز، مخطوط خ. ع. 1133 د، الرباط.
23 ـ الطب العربي ـ مقدمة لدرس مساهمة العرب في الطب والعلوم المتصلة به، د. أمين أسعد خير الله، بيروت 1946 م.
24 ـ الطب العربي في القرن الثامن عشر من خلال الأرجوزة الشقرونية. تحقيق وتعليق د. بدر التازي. تعريب وتقديم د. عبد الهادي التازي. نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، 1404 هـ/ 1984 م.
25 ـ الطب والأطباء في الأندلس الإسلامية. دراسة وتراجم ونصوص. تأليف وتحقيق محمد العربي الخطابي. دار الغرب الإسلامي. بيروت، ط 1، 1988 (جزآن).
(عرض المؤلف في هذا التصنيف نصوصا من عدة مؤلفات أندلسية):
ففي الجزء الأول نجد:
ـ التصريف لمن عجز عن التأليف لأبي القاسم خلف بن عباس الزهراوي.
ـ الطب العربي لعبد الله بن حبيب السلمي الألبيري.
ـ ثلاث رسائل في الطب لأبي مروان عبد الملك بن زهر الأيادي.
ـ الكليات لأبي الوليد بن رشد الحفيد.
ـ أرجوزة ابن سينا في الطب، لأبي الوليد بن رشد الحفيد.
وفي الجزء الثاني نجد:
ـ الاستقصاء والإبرام في علاجات الجراحات والأورام لمحمد بن علي بن فرج القربلياني الجراح.
ـ منتخبات من كتاب تحصيل غرض القاصد في تفصيل المرض الوافد لأبي جعفر بن أحمد بن خاتمة الأنصاري.
ـ فصول السائل والتصريف له.
ـ قسم التصريف من كتاب الوصول لحفظ الصحة في الفصول لأبي عبد الله محمد بن الخطيب السلماني.
ـ تآليف في الجهاز الهضمي لأبي عبد الله الشقروي اللخمي.
ـ فصول من كتاب تحفة المتوسل وراحة المتأمل
26 ـ لسان العرب (اللسان) ابن منظور، دار صادر (15 جزءا).
27 ـ الماء والغذاء والإنسان بين التراث الإسلامي والتاريخ المغربي، عبد الهادي التازي، ندوة أكاديمية المملكة المغربية: الماء والتغذية وتزايد السكان (جزآن).

ص. ص 1/ 17 ـ 32/ 2/ 15 ـ 34، مطبعة فضالة، 1984 م.
28 ـ مختار الصحاح، (المختار)، الرازي، عنى بترتيبه محمود خاطر بك. المطبعة الأميرية 1340 هـ/ 1922 م.
29 ـ المرشد إلى فهم أشعار العرب وصناعتها (المرشد)، عبد الله الطيب، دار الفكر، بيروت، ط 2 ـ 1970 م (مجلدان).
30 ـ مناهل الصفا في أخبار الشرفاء (المناهل) عبد العزيز الفشتالي حققه وقدم له ووضع فهارسه عبد الله كنون، منشورات كلية الآداب بالرباط، طبع بتطوان 1964 م.
31 ـ المنزع اللطيف في مفاخر مولاي إسماعيل بن الشريف (المنزع)، عبد الرحمٰن ابن زيدان، تحقيق عبد الهادي التازي.
32 ـ مصاعب نقل وحفظ التراث العلمي العربي. سامي خلف حمارنة. مجلة أوراق ـ المعهد الإسباني العربي للثقافة ع 3/ 1980 م، ص. ص 23 ـ 41.
33 ـ المصطلحات الفلاحية في كتب الفلاحة الأندلسية. د. محمد بنشريفة. مجلة المناظرة (عدد خاص بندوة المصطلح التراثي) س 4، ع 6، رجب 1414 هـ/ دجنبر 1993 م، ص. ص 25 ـ 32.
34 ـ المعجم المفهرس لألفاص القرآن الكريم (المعجم المفهرس)، وضعه محمد فؤاد عبد الباقي، دار إحياء التراث العربي، لبنان.
35 ـ معلمة المغرب، إشراف محمد حجي. دار المغرب للتأليف والترجمة والنشر، مطابع سلا (صدرت منها ستة مجلدات).
36 ـ مفتاح الراحة لأهل الفلاحة (المفتاح)، مؤلف مجهول في القرن الثامن الهجري، تحقيق ودراسة محمد عيسى صالحة وإحسان صدقي العمد، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، قسم التراث العربي ـ الكويت، ط 1 1404 هـ/ 1984 م.
37 ـ المقنع في الفلاحة (المقنع)، أحمد بن محمد بن حجاج الإشبيلي، تحقيق صلاح جرار وجاسر أبو صفية، تدقيق وإشراف عبد العزيز الدويري. منشورات جمع اللغة العربية الأردني، 1402 هـ / 1982 م.
38 ـ موسيقى الشعر، إبراهيم أنيس، مكتبة الانجلو مصرية، 1972 م.
39 ـ نزهة الحادي بأخبار ملوك القرن الحادي (النزهة)، محمد الصغير اليفرني. نشر بعناية السيد هوداس، مكتبة الطالب، الرباط.
40 ـ العلوم العقلية في المنظومات العربية. دراسة وثائقية ونصوص، د. جلال

شوقي، مؤسسة الكويت للتقدم العلمي العربي، ط 1، 1990 م، الكويت.
41 ـ عمدة الطبيب في معرفة النبات (العمدة) لأبي الخير الإشبيلي، قدم له وحققه وأعاد ترتيبه محمد العربي الخطابي، مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية (جزآن).
42 ـ العوائد المزرية بالموائد، لمحمد بن سعيد المرغيتي السوسي، مخطوط، خ. ع. بالرباط رقم 285 د.
43 ـ كتاب الفصوص لأبي العلاء صاعد بن الحسن الربعي البغدادي، تحقيق عبد الوهاب التازي سعود، وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية الرباط 1993 م (ستة أجزاء).
44 ـ فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان، (فضالة الخوان)، ابن رزين التجيبي، تقديم وتحقيق محمد بن شقرون، مطبعة الرسالة، الرباط، 1981 م.
45 ـ فهارس الخزانة الملكية، تصنيف محمد العربي الخطابي، المجلد الثاني، الطب والصيدلة والبيطرة والحيوان والنبات، الرباط، 1402 هـ/ 1982 م.
46 ـ فهرس المخطوطات العربية المحفوظة في الخزانة العامة برباط الفتح (المغرب الأقصى)، اعتنى بتأليفه د. س. علوش وعبد الله الرجراجي، الرباط 1958 م (جزآن).
47 ـ قائمة المخطوطات العربية في مكتبة كلية الآداب والعلوم الإنسانية بالرباط، حليمة فرحات، مجلة كلية الآداب، الرباط، ع. 7، س 1980 م.

فهرس المحتويات